



## *Gocce d'Inverno*

**Tipologia:** vino bianco fermo, da dessert

**Uve:** Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese.

**Colore:** giallo dorato.

**Profumo:** di uva appassita, di miele, di fiori e frutta.

**Sapore:** nettamente amabile, armonico di uva appassita, leggermente amandorlato.

**Servire:** a 10°C. Adatto con biscotteria, pastafrolle e paste di mandorle.

**Sistema di allevamento:** pergola Trentina e Guyot

**Produzione media:** 90 q.li/ha

**Vendemmia:** cernita dei grappoli più spargoli e maturi, colti dai vigneti più vocati, messi a riposare con molta cura in plateau per l'appassimento che mediamente dura 4 mesi.

**Vinificazione:** 4-5 gg. di macerazione con contatto dalle bucce, fermentazione a temperatura controllata.

**Invecchiamento:** 3 mesi in botti di acciaio e in bottiglia di almeno 6 mesi.

**Grado alcolico:** 12,5 % vol.



Azienda Agricola

# Il Pignetto

Acidità totale: 5,5 gr./lt

---

**Azienda Agricola Il Pignetto**

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

[www.cantinailpignetto.com](http://www.cantinailpignetto.com) - [info@cantinailpignetto.com](mailto:info@cantinailpignetto.com)