



Azienda Agricola
Il Pignetto

La Brezza



Tipologia: vino bianco frizzante

Uve: Garganega, Malvasia, Chardonnay.

Colore: bianco paglierino tenue.

Profumo: elegante di fiori e di mele.

Sapore: piuttosto vivace, gentile ed armonioso con note di mela, fresco e invitante.

Servire: a 6-8°C. Come aperitivo o accostato a risotti delicati o piatti di pesce leggeri.

Vinificazione: macerazione di 3/4 ore sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) di 2 mesi.

Affinamento: in bottiglia di almeno 1 mese.

Sistema di allevamento: Pergola Trentina e Guyot

Produzione media: 120 q.li/ha

Grado alcolico: 12 % Vol.

Acidità totale: 6,0 gr./lt