



Azienda Agricola

Il Pignetto

Lilium



Tipologia: vino bianco spumante

Uve: Chardonnay (50%) e Incrocio Manzoni (50%).

Colore: giallo paglierino tenue, elegante, floreale e leggermente fruttato.

Profumo: elegante, floreale e leggermente fruttato

Sapore: fresco, vivace, asciutto.

Servire a: 6°-7° gradi, ottimo come aperitivo o accostato a portate di pesce.

Vinificazione: criomacerazione di 6 ore, pressatura soffice, fermentazione a 15 gradi, presa di spuma di 3 mesi (metodo Charmat)

Affinamento: minimo 2 mesi in bottiglia.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione media: 100 Q.li/Ha.

Grado alcolico: 12% Vol.

Acidità Totale: 6 gr. /lt

Azienda Agricola Il Pignetto
Loc. Pignetto, 108
37012 Bussolengo (Verona) - Italia
Tel. +39 +39 045 7151232

www.cantinailpignetto.com - info@cantinailpignetto.com