



Azienda Agricola

Il Pignetto

Lilium



È un vino spumante piuttosto secco, con una bella vena acida. Il nome Lilium è stato scelto per i **profumi floreali** che lo caratterizzano.

Tipologia: vino bianco spumante

Uve: Chardonnay, Trebbiano Toscano, Incrocio Manzoni.

Colore: giallo paglierino tenue

Profumo: elegante, floreale e leggermente fruttato

Sapore: fresco, vivace, asciutto.

Servire a: 6-7°C. Ottimo come aperitivo o accostato a portate di pesce.

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce di 6 ore, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma di 4 mesi (metodo Martinotti).

Affinamento: minimo 2 mesi in bottiglia.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione media: 100 q.li/ha.

Grado alcolico: 12,5% 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



Azienda Agricola

Il Pignetto

BOTTIGLIA Bottle	CAPSULA Seal	GABBIETTA Wirehood	TAPPO Cork
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero
			
Raccolta differenziata			Raccolta differenziata dedicata o per rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo comune
Observe local waste disposal regulations