



Azienda Agricola
Il Pignetto

Gocce d'Inverno Passito Bianco

Uve: Garganega, Trebb. Toscano, Cortese.

Vino: tranquillo da dessert.

Colore: giallo dorato.

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

Sapore: nettamente amabile, armonico ai uva appassita, leggermente amandorlato.

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

Sistema di allevamento: pergola trentina.

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, 12 mesi in barriques ed in bottiglia di almeno 6 mesi.

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Acidità totale: 5,5 gr/lt

Azienda Agricola "Il Pignetto"
di Morando Adriano
Via Pignetto, 108/b - Bussolengo Verona
Tel. +39 (0) 457151232
Fax +39 (0) 457151644
P.IVA 02488490232
ilpignetto@cantinailpignetto.com