



## Gocce d'Inverno

Le uve per produrre il nostro passito vengono selezionate durante la vendemmia e messe a riposare in cassette. Dopo circa 4 mesi di **appassimento** vengono pigiate nel **cuore dell'inverno**, da cui il nome del vino.

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

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

**Colore:** giallo dorato.

**Profumo:** di confettura, di miele, di fiori e frutta appassita

**Sapore:** dolce, equilibrato, avvolgente e con buona persistenza

**Servire:** a 10-12°C. Perfetto in abbinamento con pasticceria secca o formaggi piccanti

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

**Produzione media:** 80 q.li/ha prima dell'appassimento

**Vendemmia:** cernita dei grappoli più spargoli e maturi, messi a riposare con cura in cassette per l'appassimento, per circa 4 mesi

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** 6 mesi in serbatoi d'acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 13,5 % vol.

**Acidità totale:** 5,5 gr./lt



Azienda Agricola

# Il Pignetto

## BOTTIGLIA

Bottle

Vetro



## CAPSULA

Seal

Plastica



## TAPPO

Cork

Sughero



Raccolta differenziata

Raccolta differenziata  
dedicata o per rifiuti organici

**Verifica le disposizioni del tuo comune**  
Observe local waste disposal regulations