



## Le Morandine

È una selezione di uve del Chiaretto di Bardolino. È il vino che Adriano ha voluto dedicare alle sue **quattro figlie** per il sostegno che gli hanno sempre dato: nonostante tre di loro abbiano scelto strade professionali diverse, il legame con la passione di famiglia rimane forte.

**Tipologia:** vino rosé fermo

**Uve:** Corvina, Rondinella, Sangiovese

**Colore:** rosa tenue.

**Profumo:** elegante e complesso, floreale con note agrumate.

**Sapore:** di equilibrata acidità, complesso e avvolgente.

**Servire:** a 10°C - 12°C. Servire con piatti di pesce o sushi, risotti, carni bianche o carpacci.

**Vinificazione:** le uve selezionate rimangono in macerazione a contatto con le bucce per 10 ore, seguono una pressatura soffice e 5 giorni di stabulazione. Fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** 6 mesi sulle fecce fini in serbatoi d'acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Produzione media:** 90 q.li/ha

**Grado alcolico:** 13 % Vol.

**Acidità totale:** 5,8 g/l



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

Azienda Agricola Il Pignetto

Loc. Pignetto, 108

37012 Bussolengo (Verona) - Italia

Tel. +39 +39 045 7151232

[www.cantinailpignetto.com](http://www.cantinailpignetto.com) - [info@cantinailpignetto.com](mailto:info@cantinailpignetto.com)