

Pigno

SOAVE CLASSICO



Varietà uve: Garganega 100%

Vigneto: Le uve per la produzione di questo vino provengono da un vigneto situato sulle colline storiche del Soave classico all'interno dell'unità geografica del Pigno. Il terreno è vulcanico e la forma di allevamento è la pergola veronese.

Vinificazione: Le uve sono vendemmiate a metà Ottobre. Il vino viene fermentato e affinato in vasche di cemento a temperatura controllata. Pigno è imbottigliato in primavera.

Caratteristiche organolettiche: Naso intenso con sentori di fiori bianchi, albicocca, agrumi e mandorla. Buona freschezza, equilibrato e molto persistente.

Abbinamenti: Soave classico Pigno è il compagno ideale per qualsiasi tipo di pasto. L'equilibrio gustativo e gli aromi floreali lo rendono perfetto con riso, verdure ma anche pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Alcohol: 12,50%

Mainente