



Gendinella Pignoletto Superiore



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Bianco Fermo



Esame Visivo

Colore giallo paglierino carico



Esame Olfattivo

Aromi di ananas e mela verde e pera



Esame Gustativo

Buona acidità e complessità con il classico finale di mandorla amara

Riconoscimenti



Golden Star

Nome Completo	Gendinella
Denominazione	Pignoletto Superiore DOC
Annata	Vendemmia 2018
Vitigno	100% Grechetto Gentile
Densità Impianto	5000 Pianta/ettaro
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	8.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	12% Vol
Acidità Totale	7,5 h/l
Residuo Zuccherino	4 g/l
Solforosa Totale	31 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 8 °C



Descrizione

Il Gendinella è l'espressione di un singolo vigneto, da cui ricerchiamo un vino elegante, minerale e longevo.



Metodo di Vinificazione

Le uve di Grechetto Gentile vengono raccolte la prima settimana in cassette da 30 chili.

Vengono poi trasferite a grappolo intero in pressa dove ne ricaviamo un mosto fiore al 50%.

In ultimo, il mosto viene posto in cisterne termo-condizionate per la fermentazione alcolica.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il Gendinella nasce dal medesimo toponimo esposto a nord ovest.

Vigneto di oltre 40 anni per la caratteristica dei terreni ricchi di limo e argilla e per l'esposizione più fresca, l'uva ha una maturazione più lenta.



Abbinamenti Gastronomici

Il Gendinella è un vino adatto da degustare in abbinamento a piatti di pesce e con carni bianche.