



# 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

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