



AZIENDA AGRICOLA GALLINA PIERINO

LOCALITA' SAN MAURIZIO 7, 12058, SANTO STEFANO BELBO (CN)

LUCA: 3387298850 – MAURO: 3384460507

INFO@GALLINAPIERINO.COM – WWW.GALLINAPIERINO.COM

Il Pierino

Vitigni: Moscato bianco

Gradazione: 13 % vol

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Terreno: Siliceo

Esposizione e altitudine: Sud/Sud-ovest, 200m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot Classico

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: importantissima per ottenere uve con il massimo livello di aromi caratteristici, determinata da un accurato e continuativo controllo analitico e sensoriale nel periodo fine agosto inizio settembre

Vendemmia: in cassette, manuale con selezione delle uve già nel vigneto.

Vinificazione: L'uva della vigna raccolta in cassette viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali e attenti, ottenendo un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce separandosi dalle parti solide. Fermentazione a temperatura controllata. Il processo termina con l'affinamento del prodotto in serbatoi di acciaio



Abbinamenti gastronomici: Vino di colore giallo paglierino con riflessi brillanti dalle sfumature dorate. Secco e persistente, delicato, con freschezza e mineralità ben definite è un vino che offre un ampio spazio di abbinamenti, ma da il suo massimo con molluschi e crostacei, risotti in genere, carni bianche (pollo e coniglio soprattutto) e formaggi erborinati.