



Pieranto  
s.f.m [nome prop. comp.]

Con uno sguardo volto al passato e uno volto al futuro, dedichiamo questi due vini ai nostri genitori. Due anime diverse ma mai distanti, quella scientifico-matematica di PIERLuigi e quella poetico-letteraria di ANTONietta. In un mondo ricco di ispirazioni non succede spesso di sentirsi ispirati: oggi in un divertente gioco di numeri, simboli, lettere e parole l'ispirazione la dobbiamo a loro.

**Denominazione** Vino bianco

**Prima annata di produzione** 2022

**Titolo alcolometrico** Tra 12,5 e 14 %vol. (influenza dell'annata)

**Temperatura di servizio** Stappare la bottiglia al momento ad una temperatura di 10-14°C.

**Note di degustazione** Colore giallo paglierino. Al naso è fine con intensi sentori di fiori bianchi. Di facile beva, fruttato, floreale e snello. Caratterizzato da estema piacevolezza e acidità che ne invoglia la beva.

**Accostamenti** Carni bianche e pesce.  
Ottimo come aperitivo.