

# CODECCE




Dopo anni di ricerche enologiche, la famiglia Pisoni è riuscita a realizzare un metodo di vinificazione che non rende necessario l'utilizzo di solfiti aggiunti, ma che garantisce vini di altissima qualità. Il Codecce prende il nome dall'omonimo vigneto, adagiato sulla collina di San Siro, perfetto per la coltivazione di uve a bacca bianca che raggiungono il perfetto grado di maturazione e concentrazione aromatica. È un vino dai profumi pieni, maturi ed esotici, e dal gusto morbido ma fresco e croccante: una rappresentazione perfetta della Valle dei Laghi, territorio alpino dal clima mediterraneo.

After years of enological research, the Pisoni family managed to develop a vinification method that does not require the use of added sulfites but guarantees great quality wine. Codecce takes its name from the homonymous vineyard on the hill of San Siro, perfect for the cultivation of white berried grapes which reach the perfect level of maturation and aromatic concentration. It is a wine with a full, mature and exotic fragrance, and a soft but fresh and crunchy taste: a perfect representation of Valle dei Laghi, an alpine territory with a mediterranean climate.


 70% Sauvignon bianco, 20% Goldtraminer, 10% Nosiola

 San Siro

 calcareo | chalk

 guyot

 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia | 12 months in steel and 6 months in bottle

 *Mozzarella di bufala, burrata, stracciatella e altri latticini freschi della tradizione italiana, con verdure grigliate o nella classica versione "caprese". | Mozzarella, burrata, stracciatella and other dairy products of the Italian tradition, with grilled vegetables or in the classic "caprese".*

Annata | Vintage: 2019

Alcol | Alcohol (% Vol): 12,5

Acidità totale | Total acidity (g/L): 5,8

Estratto secco | Dry extract (g/L): 23

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 2