

# CENTANNI

BARBERA IGT



## Pilandro®

Die Trauben für das Aushn geschild der Rotweine von Pilandro reifen auf 100-jährigen Rebstöcken im Lugana-Anbaugebiet heran. Der 24-monatige Ausbau in Eichenholzfässern und die nachfolgenden 6 Monate in Tonneaus macht ihn robust und strukturiert und lässt Anklänge von Pflaumen und Sauerkirschen entstehen

Serviertemperatur 16-18°C.

Passend zu Risotto  
und edlen Braten



Format



0,75 L



### WEINBRIEF

REBSORTE: 100% Barbera

#### WEINBERG:

Auf 60-80 m Seehöhe in Süd-/Südostlage auf tonhaltigem Kreideboden, im südlichen Gardaseegebiet, in Desenzano

#### WEINLESE:

Auswahl der besten, leicht am Rebstock getrockneten Trauben

#### WEINBEREITUNG:

Abbeeren und 12-15 tägige Maischegärung in Stahltanks. Nach der alkoholischen Gärung erfolgen der Abstich und die Pressung des Tresters. Es folgen die malolaktische Gärung und der Ausbau in Eichenfässern

#### FLASCHENFÜLLUNG:

24 Monate in Eichenholzfässern, danach 6 Monate lang in Tonneaus

JAHRGANG: 2015

ALKOHOLGEHALT: 16%

#### PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)  
25015 Desenzano d/G (BS) Italy - T.: +39 030 991 0363  
info@pilandro.it

[www.pilandro.com](http://www.pilandro.com)

#### IL POZZETTO WINE SHOP

Via G. Oberdan, 3 . Frazione Pozzetto  
60031 Castelpiano (AN) Italy . T.: +39 0731 814 584  
ilpozzetto@pilandro.it