



◆ Pilandro® ◆

LUGANA DOC

Primogenito della selezione dei vini Pilandro, il vino Lugana DOC nasce con il primo imbottigliamento di ogni annata. Gode di un'eccellente linearità e di una giovinezza che si conserva per tutto l'anno. Ottimo come aperitivo, viene abbinato ad antipasti di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio 8-10 °C, ottimo come aperitivo ed abbinato ad antipasti di pesce e crostacei.

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



DATI TECNICI

| | |
|-----------------------|---|
| VITIGNO: | Turbiana 100% |
| VIGNETO: | Situato nel cuore del Lugana a 60/80 m.s.l.m., esposizione Sud Sud-Est in terreno cretaceo e argilloso, nella suggestiva zona compresa fra l'anfiteatro morenico ed il sud del Lago di Garda, da Peschiera a Desenzano d/g. |
| MODALITÀ DI RACCOLTA: | Raccolta manuale, uve riposte in cassette. |
| VINIFICAZIONE: | Ottenuta da pressature e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18 gradi. Fermentazione malolattica a seconda delle annate. |
| IMBOTTIGLIAMENTO: | A metà gennaio, con successivo affinamento primaverile in bottiglia. |
| ANNATA: | 2017 |
| GRADO ALCOLICO: | 12,5 % |



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

IL POZZETTO WINE SHOP
Via G. Oberdan, 3 - Frazione Pozzetto
60031 Castelplanio (AN) Italy
+39 0731 814 584 - info@ilpozzetto.net