



◆ Pilandro® ◆

## VINO ROSSO MERLOT AFFINATO SETTANTANNI

*Di un rosso rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento, il vino rosso Merlot Settantanni trasmette eleganza e forte personalità grazie a un accurato affinamento in grandi botti di rovere. Il suo gusto sapido e robusto trova affinità con carni rosse, selvaggina e formaggi.*

*Temperatura di servizio 18 °C, in abbinamento con piatti di selvaggina, grigliate di carne e arrostiti.*

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



### DATI TECNICI

VITIGNO:	Merlot 100%
VIGNETO:	Situato a 60/80 m.s.l.m., esposizione Sud Sud-Est in terreno cretaceo e argilloso, nella zona sud del Lago di Garda a Desenzano d/g.
MODALITÀ DI RACCOLTA:	Fine ottobre con uve leggermente appassite in pianta e selezione qualitativa.
VINIFICAZIONE:	Diraspatura e macerazione sulle bucce per 8/10 giorni in acciaio. Conclusa la fermentazione alcolica si procede alla svinatura e pressatura delle vinacce, il vino svolge la fermentazione malolattica e matura in botti di rovere.
IMBOTTIGLIAMENTO:	Fine aprile con successivo affinamento in bottiglia.
GRADO ALCOLICO:	14,5 %



2019

**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