



◆ Pilandro® ◆

PASSITO

Una concreta dichiarazione d'amore per il vino. Realizzato con uve selezionate, appassite e raccolte tardivamente, questo vino dorato è corposo e ricco di profumi. A fine pasto sa sempre stupire se accompagnato a formaggi saporiti o all'eccellenza della pasticceria.

Temperatura di servizio 10-12 °C, adatto per il fine pasto da accompagnare a formaggi saporiti e alla pasticceria.

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO:	Turbiana, Chardonnay
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:	A mano in cassetta con selezione dei grappoli.
VINIFICAZIONE:	Appassimento delle uve in vigneto fino alla fine di ottobre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 7°C. Successiva fermentazione malolattica.
ANNATA:	2015
GRADO ALCOLICO:	12 %



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