



◆ Pilandro® ◆

VINO ROSSO MERLOT

Un monumento alla classicità dal colore rosso rubino. La sua struttura avvolgente offre all'olfatto un bouquet complesso e una piacevole morbidezza. Con sentori fruttati e note erbacee, si abbina egregiamente con piatti di carne e formaggi di breve e media stagionatura.

Temperatura di servizio 16 °C, in abbinamento con tutti i piatti di carne e formaggi.

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-argilloso, nella zona Sud del Lago di Garda presso Desenzano d/G.
MODALITÀ DI RACCOLTA:	Ai primi di Ottobre si procede con la raccolta manuale in cassetta con selezione dei grappoli.
VINIFICAZIONE:	Diraspatura e successiva macerazione sulle bucce per 5/6 giorni in acciaio. Dopo la fermentazione alcolica si procede alla svinatura e pressatura delle vinacce con la separazione del vino in pressa.
IMBOTTIGLIAMENTO:	Fine aprile con successivo affinamento in bottiglia.
ANNATA:	2017
GRADO ALCOLICO:	13 %



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

