



Pilandro®

BRONZO

BRUT MÉTODO CHARMAT

De uma seleção das melhores uvas Chardonnay e da paixão de Pilandro pelas bolhas foi criado este espumante extra dry, que possui um frescor cativante e envolvente.

Temperatura de serviço 4-6 °C, para degustar com amigos como alternativa aos aperitivos de costume.

Combinações sugeridas



Formatos disponíveis



DADOS TÉCNICOS

CASTA:	Chardonnay
VINHEDO:	Situado a 60/80 m.a.n.m., exposição Sul-Sudeste em terreno cretáceo e argiloso, na parte sul do Lago de Garda, em Desenzano del Garda.
MODALIDADE DE COLHEITA:	À mão em caixa com seleção dos cachos.
VINIFICAÇÃO:	Prensagem sutil e fermentação em aço em temperatura controlada de 18/20 °C. Segue uma segunda fermentação em autoclave.
GRAU ALCOÓLICO:	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 – ilpozzetto@pilandro.it