

# ORO

BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO

  
Pilandro®

Per fare un ottimo spumante sono necessarie vigne vetuste e pigiature lente e soffici.  
Con le sue bollicine finissime ha un aroma delicato di crosta di pane e un'equilibrata acidità.

Temperatura di servizio 2-4° C

Abbinamenti consigliati:  
ottimo a tutto pasto, per antipasti  
magri e piatti raffinati di pesce.



Formati disponibili



## DATI TECNICI

### 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:

Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18/20 °C. Segue una seconda fermentazione in bottiglia. Si procede alla sboccatura e all'affinamento

### AFFINAMENTO:

30 mesi sui lieviti

ANNATA: 2017

GRADO ALCOLICO: 12,5%

## PILANDRO WINE SHOP

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

[www.pilandro.com](http://www.pilandro.com)

## IL POZZETTO WINE SHOP

Via G. Oberdan, 3 . Frazione Pozzetto  
60031 Castelpiano (AN) Italy . T.: +39 0731 814 584  
ilpozzetto@pilandro.it