

# BARBERA

BARBERA IGT

  
Pilandro®

Ein Barbera DOC von großartiger Klasse, der die Reinheit der am Gardasee herangereiften Trauben bestens bewahrt. Der 18-monatige Ausbau in Tonneaus verleiht ihm seinen Körper und Charakter, die sich in der Klarheit seiner rubinroten Farbe mit seinen Noten nach Brombeeren und Kirsche widerspiegeln.

Serviertemperatur 14-16°C

Optimaler Begleiter aller Fleischgerichte,  
Aufschnitt, Wild und Braten.  
Passt auch sehr gut zu Risotto



Format



0,75 L



## WEINBRIEF

REBSORTE:  
100% Barbera

WEINBERG:  
Auf 60-80 m Seehöhe in Süd-/Südostlage auf tonhaltigem Kreideboden, in Desenzano

WEINLESE:  
Ende Oktober, Spätlese und Auswahl der Trauben

WEINBEREITUNG:  
Abbeeren und 8-10 tagige Maischegärung in Stahltanks. Nach der alkoholischen Gärung erfolgen der Abstich und die Pressung des Tresters mit der Trennung des Pressweins

FLASCHENFÜLLUNG:  
Juni 2019

AUSBAU:  
18 Monate in Tonneaus und danach in der Flasche

JAHRGANG: 2017

ALKOHOLGEHALT: 15%

### 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