

CABERNET

SAUVIGNON



Pilandro®

Un classico del mondo del vino. Grandissima varietà che regala un vino strutturato, ricco e con un tannino morbido ed avvolgente che invoglia ad un altro sorso.
L'affinamento in legno concede a questo prodotto delle sensazioni uniche.

Temperatura di servizio 16-18° C

Abbinamenti consigliati:
vino a tutto pasto e per le migliori occasioni.
Ideale con carni rosse e piatti elaborati



Formati disponibili



0,75 L



DATI TECNICI

VITIGNI:
Cabernet Sauvignon 100%

VIGNETO:
Situato a 60/80 m.s.l.m. esposizione sud sud-est in terreno cretaceo argilloso, nella zona del basso Garda a Desenzano d/G.

MODALITÀ DI RACCOLTA:
Manuale a fine Ottobre con cernita dei migliori grappoli.

VINIFICAZIONE:
Diraspatura e successiva macerazione sulle bucce durante fermentazione alcolica per circa 10 giorni.
Al termine della stessa il vino procede con la fermentazione malolattica in acciaio, seguita da svinatura e pressatura delle vinacce.
Affinamento in tonneaux per circa 12 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO:
Settembre

GRADO ALCOLICO: 14,5%

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

IL POZZETTO WINE SHOP

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