

CONFINE


Pilandro®

Confine ist ein Weißwein mit einer intensiven Struktur und tief, fachmännisch in Eichenfässern gereift. Sehr zart in der Nase, erinnert es an die Noten von Holz und reife Früchte, gekennzeichnet durch einen intensiven Geschmack und Wuchter.

Serviertemperatur 8-10°C

begleitet raffinierte Gerichte
bei basierend auf Fisch oder Käse



Format



WEINBRIEF

WEINBERG:

Im Herzen des Lugana-Gebiets auf 60-80 m See-höhe in Süd-/Südostlage auf tonhaltigem Kreideboden, im südlichen Gardaseegebiet, zwischen Peschiera und Desenzano

WEINLESE:

Weinlese von Hand in Kisten, mit Auslese der Trauben

WEINBEREITUNG:

Der Wein wird aus den ersten weichen Pressungen und einer Gärung in Stahltanks bei einer Temperatur von 18-20°C erhalten

AUSBAU:

In Tonneaus und danach in der Flasche

JAHRGANG: 2018

ALKOHOLGEHALT: 13%

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