

# CONFINE

  
Pilandro®

Confine è un vino bianco dalla struttura intensa e profonda, sapientemente affinato in botti di rovere. Delicatissimo all'olfatto richiama le note del legno e della frutta matura, caratterizzato da un sapore intenso e bilanciato.

Temperatura di servizio 8-10° C

Abbinamenti consigliati:  
accompagna piatti raffinati a base  
di pesce o formaggi.



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:

Raccolta manuale, uve riposte in cassette dopo selezione dei grappoli

### VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice e rispettosa delle uve in ambiente inerte con successiva selezione del mosto fiore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16° C

### AFFINAMENTO:

In tonneaux e successivamente in bottiglia

ANNATA: 2018

GRADO ALCOLICO: 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](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