

# SETTANTANNI

MERLOT AFFINATO

  
Pilandro®

Dieser intensiv rubinfarbene Wein tendiert mit der Reifung ins Granatrot. Dank eines sorgfältigen Ausbaus, der zur Hälfte in Eichenholzfässern und zur anderen Hälfte in Tonneaus erfolgt, übermittelt der Merlot Settantanni mit seinem weichen und samtigen Geschmack Eleganz und einen starken Charakter.

Serviertemperatur 16-18°C

Passt sehr gut zu Wild, roten Fleischsorten, gegrilltem Fleisch, Braten und Käse



Format



0,75 L - 1,5 L - 3 L



## WEINBRIEF

REBSORTE:  
100% Merlot

WEINBERG:  
Auf 60-80 m Seehöhe in Süd-/Südostlage auf tonhaltigem Kreideboden, im südlichen Gardaseegebiet, in Desenzano d/G

WEINLESE:  
Manuelle Ernte mit qualitativer Auswahl im Weinberg. Späte Ernte Ende Oktober

WEINBEREITUNG:  
Abbeeren und 8-/10-tägige Maischegärung in Stahltanks. Nach der alkoholischen Gärung erfolgen der Abstich und die Pressung des Tresters. Es folgen die malolaktische Gärung und der Ausbau in Eichenfässern und Tonneaus

WEIN VEREDELN:  
12 Monate in 2500 L Eichenfässern und ebenso viele in Tonneaus

ALKOHOLGEHALT: 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](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