

SETTANTANNI

VINO ROSSO MERLOT AFFINATO


Pilandro®

Di un rosso rubino intenso che tende al granato con l'invecchiamento, il vino rosso Merlot Settantanni trasmette eleganza e forte personalità grazie a un accurato affinamento per metà in botti di rovere e metà in tonneaux che dona un sapore morbido e vellutato.

Temperatura di servizio 16-18° C

Abbinamenti consigliati:
piatti di selvaggina, carni rosse, grigliate,
arrosti e formaggi



Formati disponibili



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



DATI TECNICI

VITIGNO:
Merlot 100%

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 con selezione qualitativa
in vigna. Vendemmia tardiva a fine ottobre

VINIFICAZIONE:
Diraspatura e macerazione sulle bucce per 8/10
giorni in acciaio. Conclusa la fermentazione
alcolica si procede alla svinatura e pressatura
delle vinacce, il vino svolge la fermentazione
malolattica e matura in botti di rovere
e tonneaux

AFFINAMENTO:
12 mesi in botte di rovere da 2500 L
ed altrettanti in tonneaux

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