

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 meccanica, delicata in pieno rispetto dell'integrità dell'uva con rapido conferimento in cantina.
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 per il 50% del volume ed altrettanti in tonneaux. Poi assemblato e affinato 6 mesi in bottiglia.

ANNATA: 2019 0,75L / 2018 1,5L / 2017 3L

GRADO ALCOLICO: 15%

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