

PASSITO

VINO DOLCE D'UVE TARDIVE


Pilandro®

Una concreta dichiarazione d'amore per il vino. Realizzato con uve selezionate, appassite e raccolte tardivamente, questo vino dorato è corposo e ricco di profumi.

Temperatura di servizio 10-12° C

Abbinamenti consigliati:
adatto a fine pasto, accompagna
formaggi saporiti e la pasticceria



Formati disponibili



0,5 L

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:
A mano in cassetta con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE:
Appassimento delle uve in vigneto fino alla fine
di ottobre. Pressatura soffice e fermentazione
in acciaio a temperatura controllata intorno ai
18° C. Successiva fermentazione malolattica

ANNATA: 2015

GRADO ALCOLICO: 13,5%



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