

SAN PIETRO

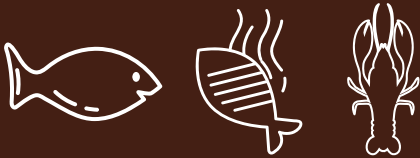
LUGANA DOC RISERVA


Pilandro®

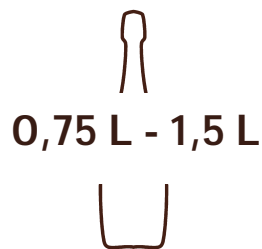
Il Lugana San Pietro nasce da un'accurata selezione delle uve Turbiana, raccolte tardivamente e provenienti dalle viti più vecchie della Tenuta Pilandro. Ogni annata è il frutto della passione che Pietro Lavelli mette nel vino a lui dedicato. Il colore è oro chiaro con riflessi brillanti, il profumo è intenso con note fruttate e vanigliate. In bocca risulta pieno, sapido, minerale e con un'ottima struttura.

Temperatura di servizio 6-8° C

Abbinamenti consigliati:
accompagna pesce di mare, crostacei,
cotture alla griglia e piatti raffinati



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO:
Turbiana 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 dei grappoli
riposti in cassetta

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:
Per 18 mesi in 10% tonneaux e 90% acciaio e
almeno 6 mesi in bottiglia

ANNATA: 2019

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