



◆ Pilandro® ◆

110 E LODE

VINO ROSSO MERLOT SELEZIONE

L'eccellenza dei rossi Pilandro è il frutto di vigne vecchie coltivate in terra di Lugana. L'affinamento per 36 mesi in tonneaux lo rende robusto e strutturato, con profumi di cocco, cacao e ciliegie.

Temperatura di servizio 18 °C, da degustare con ragù di selvaggina, arrostiti e carni alla brace.

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



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:	Uve appassite in pianta e selezione qualitativa.
VINIFICAZIONE:	Diraspatura e macerazione sulle bucce per 15/20 giorni in acciaio. Conclusa la fermentazione alcolica si procede alla svinatura e pressatura delle vinacce, il vino svolge la fermentazione malolattica e matura in tonneaux.
IMBOTTIGLIAMENTO:	Marzo 2018.
AFFINAMENTO:	36 mesi in tonneaux da 500 lt.
ANNATA:	2015
GRADO ALCOLICO:	15%



PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy
+39 030 991 0363 – info@pilandro.it

IL POZZETTO WINE SHOP

Via G. Oberdan, 3 – Frazione Pozzetto
60031 Castelplanio (AN) Italy
+39 0731 814 584 – ilpozzetto@pilandro.it