



◆ Pilandro® ◆

ORO

BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO

Per fare un ottimo spumante sono necessarie vigne vetuste e pigiature lente e soffici. Con le sue bollicine finissime, un aroma delicato di crosta di pane e un'equilibrata acidità.

Temperatura di servizio 4-6 °C, ottimo a tutto pasto, per antipasti magri e piatti raffinati di pesce.

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO:	Turbiana, Chardonnay
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:	Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata in 18/20 °C. Segue una seconda fermentazione in bottiglia. Si procede alla sboccatura e all'affinamento.
AFFINAMENTO:	60 mesi di fermentazione
ANNATA:	2013
GRADO ALCOLICO:	12,5 %



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