



# ◆ Pilandro® ◆

## SANTA MARTINA

BRUT MILLESIMATO ROSÈ METODO CLASSICO

*Da una consolidata esperienza maturata nel campo della fermentazione in bottiglia nasce Santa Martina, un delicato e fresco spumante rosé con un'ottima persistenza aromatica. Ha un bouquet fruttato, pieno e armonico.*

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

### Abbinamenti consigliati



### Formati disponibili



0,75L



1,5L

### DATI TECNICI

VITIGNO:

Turbiana, Chardonnay, Pinot nero

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 %



2019

**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