

SANTA MARTINA

BRUT MILLESIMATO ROSÈ METODO CLASSICO


Pilandro®

Der Jahrgangssekt Santa Martina – ein zarter, frischer Rosé- Schaumwein mit ausgezeichneter aromatischer Persistenz – entsteht aus der nunmehr konsolidierten Erfahrung des Weinguts im Bereich der Flaschengärung. Er zeigt ein fruchtiges, körperreiches und harmonisches Bouquet.

Serviertemperatur 2-4°C

Sehr gut zu allen Gerichten,
mageren Antipasti und raffinierten
Fischgerichten



Format


0,75 L - 1,5L



WEINBRIEF

WEINBERG:

Auf 60-80 m Seehöhe in Süd-/Südostlage auf tonhaltigem Kreideboden, im südlichen Gardaseegebiet, in Sirmione

WEINLESE:

Mechanische Ernte, zart in vollem Respekt die Unversehrtheit der Trauben bei schneller Lieferung im Keller. Von Ende August bis Anfang September

WEINBEREITUNG:

Weiche Pressung und Gärung inahltanks bei einer Temperatur von 18-20°C. Es folgt eine Flaschengärung. Danach Degorgement und Ausbau

AUSBAU:

12 Monate Gärung

JAHRGANG: 2020

ALKOHOLGEHALT: 12,5%

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