

ORO

BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO


Pilandro®

Zur Erzeugung eines erstklassigen Schaumweins bedarf es nicht nur uralter Rebstöcke, sondern auch langsamer, weicher Pressungen. Er zeigt eine feine Perlage, zarten Duft nach Brotkruste und ausgewogene Säure

Serviertemperatur 2-4°C

Sehr gut zu allen Gerichten, mageren Antipasti und raffinierten Fischgerichten



Format



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 zweite Guarung in der Flasche. Danach Degorgement und Ausbau

AUSBAU:

36 Monate Gärung

JAHRGANG:

2017

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