



Pilandro®



## Oro

---

### *Brut Metodo Classico Millesimato*

*“Uno spumante giallo pagliarino  
con riflessi verdognoli ottenuto da mesi  
di fermentazione in bottiglia.  
Regala bollicine finissime,  
un'aroma floreale e un'equilibrata acidità  
che lo rende fresco e gradevole  
per le grandi occasioni”*

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

#### **Dati tecnici**

**Vitigno:** Turbiana, Chardonnay

**Giacitura:** 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.

**Affinamento:** In bottiglia.

**Annata:** 2012

**Grado Alcolico:** 12,5%