



P i l a n d r o[®]



Passito

“Una concreta dichiarazione d’amore per il vino, uve selezionate, appassite in vigneto e raccolte tardivamente. Leggero di gradazione, dal colore intenso e dorato, pieno di profumi e di sapori della nostra terra”

Temperatura di servizio 10-12 gradi, adatto per il fine pasto da accompagnare a formaggi saporiti e alla pasticceria.

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: Appassimento delle uve in vigneto fino alla fine di ottobre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 7°C. Successiva fermentazione malolattica.

Affinamento: In bottiglia.

Annata: 2015

Grado Alcolico: 12%