



Pilandro®



Santa Martina

Brut Metodo Classico Millesimato

“Uno spumante rosé ottenuto da mesi di fermentazione in bottiglia, regala bollicine finissime, delicato e fresco da degustare nei momenti indimenticabili della vita”

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

Dati tecnici

Vitigno: Turbiana, Chardonnay, Pinot nero

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. Segue una seconda fermentazione in bottiglia per mesi. Si procede alla sboccatura e all'affinamento.

Affinamento: In bottiglia.

Annata: 2012

Grado Alcolico: 12,5%