

100ANNI

BARBERA IGT


Pilandro[®]

Die Trauben für das Aussehen geschil der Rotweine von Pilandro reifen auf 100-jährigen Rebstöcken im Lugana-Anbaugebiet heran. Der 24-monatige Ausbau in Eichenholzfässern und die nachfolgenden 6 Monate in Tonneaus macht ihn robust und strukturiert und lässt Anklänge von Pflaumen und Sauerkirschen entstehen

Serviertemperatur 16-18°C.

Passend zu Risotto
und edlen Braten



Format



0,75 L



WEINBRIEF

REBSORTE: 100% Barbera

WEINBERG:

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

WEINLESE:

Am Stock leicht getrocknete Trauben und manuelle Lese mit qualitativer Selektion im Weinberg

WEINBEREITUNG:

Abbeeren und 12-15 tägige Maischegärung in Stahltanks. Nach der alkoholischen Gärung erfolgen der Abstich und die Pressung des Tresters. Es folgen die malolaktische Gärung und der Ausbau in Eichenfässern

FLASCHENFÜLLUNG:

24 Monate in Eichenholzfässern, danach 6 Monate lang in Tonneaus

JAHRGANG: 2015

ALKOHOLGEHALT: 16%

PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy - T.: +39 030 991 0363
info@pilandro.com

www.pilandro.com