

110 E LODE

MERLOT SELEZIONE


Pilandro[®]

Die Trauben für das Aushängeschild der Rotweine von Pilandro reifen auf alten Rebstocken im Lugana-Anbaugebiet heran. Durch den 36-monatigen Ausbau in Tonneaux wirkt dieser Wein mit seinem Duft nach Vanille, Kakao und Kirschen kräftig und strukturiert.

Serviertemperatur 16-18°C

Passend zu Wildragout, Braten
und gegrilltem Fleisch



Format



0,75 L



WEINBRIEF

REBSORTE:
100% Merlot

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

WEINLESE:
An der Pflanze getrocknete Trauben, manuelle Lese mit qualitativer Auswahl im Weinberg unter voller Wahrung der Unversehrtheit der Trauben

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 Tonneaux

AUSBAU:
36 Monate in 500 L Tonneaux.

JAHRGANG: 2015

ALKOHOLGEHALT: 15%

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