

110 E LODE

VINO ROSSO MERLOT SELEZIONE


Pilandro[®]

L'eccellenza dei rossi Pilandro è il frutto di vigne vecchie coltivate in terra di Lugana.
L'affinamento per 36 mesi in tonneaux lo rende robusto e strutturato, con profumi di vaniglia, cacao e ciliegie.

Temperatura di servizio 16-18° C

Abbinamenti consigliati:
Ragù di selvaggina,
arrosti e carni alla brace



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO:
Merlot 100%

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:
Uve appassite in pianta, raccolta manuale con
selezione qualitativa in vigna in pieno rispetto
dell'integrità dell'uva

VINIFICAZIONE:
Diraspatura e macerazione sulle bucce per 12-15
giorni in acciaio. Conclusa la fermentazione
alcolica si procede alla svinatura e pressatura
delle vinacce, il vino svolge la fermentazione
malolattica e matura in tonneaux

AFFINAMENTO:
36 mesi in tonneaux da 500 L

ANNATA: 2015

GRADO ALCOLICO: 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