

BARBERA

BARBERA IGT


Pilandro[®]

Ein Barbera DOC von großartiger Klasse, der die Reinheit der am Gardasee herangereiften Trauben bestens bewahrt. Der 36-monatige Ausbau in Eichenfässern verleiht ihm seinen Körper und Charakter, die sich in der Klarheit seiner rubinroten Farbe mit seinen Noten nach Brombeeren und Kirsche widerspiegeln.

Serviertemperatur 14-16°C

Optimaler Begleiter aller Fleischgerichte,
Aufschnitt, Wild und Braten.
Passt auch sehr gut zu Risotto



Format



0,75 L - 1,5 L - 3 L



WEINBRIEF

REBSORTE:
100% Barbera

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

WEINLESE:
Ende Oktober, Spätlese und Auswahl der Trauben

WEINBEREITUNG:
Abbeeren und 8-10 tägige Maischegärung in Stahltanks. Nach der alkoholischen Gärung erfolgen der Abstich und die Pressung des Tresters mit der Trennung des Pressweins

AUSBAU:
36 Monate in 2.500 L Eichenfässern und anschließend in die Flasche

JAHRGANG: 2019 0,75L / 2018 1,5L-3L

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