

BRONZO

BRUT MÉTHODE CHARMAT


Pilandro®

Aus einer Auswahl der besten weißen Trauben des Gardasees entsteht dieser vielseitige Schaumwein, der sich von Vorspeise bis Dessert mit angenehmer Leichtigkeit eignet.

Serviertemperatur 2-4°C

Mit italienischem Fingerfood
zu probieren



Format



0,75 L



WEINBRIEF

REBSORTE:
Chardonnay, Turbiana

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

WEINLESE:
Mechanische Ernte, zart in vollem Respekt
die Unversehrtheit der Trauben bei schneller
Lieferung
im Keller. Ab Anfang/Mitte September

WEINBEREITUNG:
Weiche Pressung und Gärung in Stahltanks
bei einer Temperatur von 18-20°C. Es folgt
eine zweite Gärung im Drucktank

ALKOHOLGEHALT: 12%

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