

BRONZO

VINO SPUMANTE BRUT


Pilandro®

Da una selezione delle migliori uve bianche provenienti dalle rive del lago di Garda, nasce questo spumante versatile, che si presta con piacevole leggerezza dagli antipasti fino ai dolci.

Temperatura di servizio 2-4° C

Abbinamenti consigliati:
da degustare con
fingerfood all'italiana



Formati disponibili



0,75 L



DATI TECNICI

VITIGNO:
Chardonnay, Turbiana

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:
Raccolta meccanica, delicata in pieno rispetto
dell'integrità dell'uva con rapido conferimento
in cantina. Da inizio/metà settembre

VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice e fermentazione in acciaio
a temperatura controllata di 18/20°C.
Segue una seconda fermentazione autoclave

GRADO ALCOLICO: 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