

CONFINE


Pilandro®

Confine ist ein Weißwein mit einer intensiven Struktur und tief, fachmännisch in Eichenfässern gereift. Sehr zart in der Nase, erinnert es an die Noten von Holz und reife Früchte, gekennzeichnet durch einen intensiven Geschmack und Wuchter.

Serviertemperatur 8-10°C

begleitet raffinierte Gerichte
bei basierend auf Fisch oder Käse



Format


0,75 L - 1,5 L



WEINBRIEF

WEINBERG:

Im Herzen des Lugana-Gebiets auf 60-80 m See-höhe in Süd-/Südostlage auf tonhaltigem Kreideboden, im südlichen Gardaseegebiet, zwischen Peschiera und Desenzano

WEINLESE:

Mechanische Ernte, zart in vollem Respekt die Unversehrtheit der Trauben mit einem schnellen Transfer in den Keller. Mitte bis Ende September

WEINBEREITUNG:

Der Wein wird aus den ersten weichen Pressungen und einer Gärung in Stahltanks bei einer Temperatur von 18-20°C erhalten

AUSBAU:

12 Monate in Tonneaux für 50 % des Volumens und die restlichen 50 % in Stahl. Es folgt die Montage und Reifung in der Flasche

JAHRGANG: 2021 0,75L / 2020 1,5L

ALKOHOLGEHALT: 13%

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