

CONFINE


Pilandro®

Confine è un vino bianco dalla struttura intensa e profonda, sapientemente affinato in botti di rovere. Delicatissimo all'olfatto richiama le note del legno e della frutta matura, caratterizzato da un sapore intenso e bilanciato.

Temperatura di servizio 8-10° C

Abbinamenti consigliati:
accompagna piatti raffinati a base
di pesce o formaggi.



Formati disponibili



DATI TECNICI

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 un rapido conferimento in cantina. Da metà a fine settembre

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice e rispettosa delle uve in ambiente inerte con successiva selezione del mosto fiore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16° C

AFFINAMENTO:

12 mesi in tonneau per il 50% del volume e il restante 50% in acciaio. Segue assemblamento e affinamento in bottiglia

ANNATA: 2021 0,75L- 2020 1,5L

GRADO ALCOLICO: 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