

MAESTÀ



Pilandro®

Primogenito della selezione dei vini Pilandro, il vino bianco Maestà nasce con il primo imbottigliamento di ogni annata. Gode di un'eccellente linearità e di una giovinezza che si conserva per tutto l'anno.

Temperatura di servizio 6-8° C

Abbinamenti consigliati:
ottimo come aperitivo ed abbinato
ad antipasti di pesce e crostacei.



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 rapido conferimento in cantina. Da metà a fine settembre

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice e rispettosa delle uve in atmosfera inerte, fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18° C

IMBOTTIGLIAMENTO:

A metà gennaio, con successivo affinamento primaverile in bottiglia

ANNATA: 2023

GRADO ALCOLICO: 12,5%

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