

ORO LUGANA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT


Pilandro®

Jahrelange Erfahrung in Domus Pilandro gibt dieser klassischen Methode Leben aus 100% Turbiana-Trauben ausgewählt in unserem besten Cru. Der lange Aufenthalt auf den Exaltanotehefen von Brotkruste und Kleingebäck

Serviertemperatur 2-4° C

ausgezeichnet während des Essens
und zum Besten Gelegenheiten
begleitet von raffinierten Gerichten
von Fisch und Rohkost



Format



0,75 L



WEINBRIEF

VIELFALT:
100% Turbiana

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

WEINLESE:
Mechanische Lese, schonend unter voller
Wahrung der Unversehrtheit der Trauben mit
schneller Übergabe an den Keller. Von Ende
August bis Anfang September

WEINBEREITUNG:
Weiche Pressung und Gärung inahltanks bei
einer Temperatur von 18-20 °C. Es folgt eine
zweite Gärung in der Flasche. Danach
Degorgement und Ausbau.

ALTERN:
45 Monate Gärung

JAHRGANG: 2017

ALKOHOLGEHALT: 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