

# ORO LUGANA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT

  
**Pilandro**<sup>®</sup>

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