

# ORO LUGANA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT

  
Pilandro®

Anni di esperienza nella Domus Pilandro danno vita a questo metodo classico ottenuto da uve Turbiana al 100% selezionate nel nostro miglior crù. La lunga permanenza sui lieviti esaltano di crosta di pane e piccola pasticceria

Temperatura di servizio 2-4° C

ottimo a tutto pasto e per le migliori occasioni accompagnato da piatti raffinati di pesce e cruditee



Formati disponibili



0,75 L



## DATI TECNICI

VITIGNO:  
100% Turbiana

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 Sirmione

MODALITÀ DI RACCOLTA:  
Raccolta meccanica, delicata in pieno rispetto dell'integrità dell'uva con rapido conferimento in cantina. Da fine agosto a inizio settembre

VINIFICAZIONE:  
Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18/20 °C. Segue una seconda fermentazione in bottiglia. Si procede alla sboccatura e all'affinamento

AFFINAMENTO:  
45 mesi sui lieviti

ANNATA: 2017

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