

# ORO

BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO

  
**Pilandro®**

Per fare un ottimo spumante sono necessarie vigne vetuste e pigiature lente e soffici.  
Con le sue bollicine finissime ha un aroma delicato di crosta di pane e un'equilibrata acidità.

Temperatura di servizio 2-4° C

Abbinamenti consigliati:  
ottimo a tutto pasto, per antipasti  
magri e piatti raffinati di pesce.



Formati disponibili



0,75 L - 1,5 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