

SANTA MARTINA

BRUT MILLESIMATO ROSÈ METODO CLASSICO


Pilandro®

Der Jahrgangssekt Santa Martina – ein zarter, frischer Rosé- Schaumwein mit ausgezeichneter aromatischer Persistenz – entsteht aus der nunmehr konsolidierten Erfahrung des Weinguts im Bereich der Flaschengärung. Er zeigt ein fruchtiges, körperreiches und harmonisches Bouquet.

Serviertemperatur 2-4°C

Sehr gut zu allen Gerichten,
mageren Antipasti und raffinierten
Fischgerichten



Format



0,75 L - 1,5L



WEINBRIEF

VIELFALT:
90% Turbiana, 10% Barbera

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

WEINLESE:
Mechanische Ernte, zart in vollem Respekt
die Unversehrtheit der Trauben bei schneller
Lieferung
im Keller. Von Ende August bis Anfang
September

WEINBEREITUNG:
Weiche Pressung und Gärung in Stahltanks
bei einer Temperatur von 18-20°C. Es folgt
eine Flaschengärung. Danach Degorgement
und Ausbau

AUSBAU:
12 Monate Gärung

JAHRGANG: 2021

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