

SANTA MARTINA

BRUT MILLESIMATO ROSÈ METODO CLASSICO


Pilandro®

Da una consolidata esperienza maturata nel campo della fermentazione in bottiglia nasce Santa Martina, un delicato e fresco spumante rosé con un'ottima persistenza aromatica. Ha un bouquet fruttato, pieno e armonico.

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 - 1,5L



DATI TECNICI

VITIGNO:
90% Turbiana, 10% Barbera

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:
12 mesi sui lieviti

ANNATA: 2021

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