

ARGENTO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT


Pilandro®

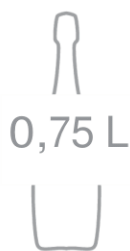
Da una selezione delle migliori uve bianche e dalla passione di Pilandro per le bollicine ha origine questo spumante Brut, dotato di una freschezza invogliante ed avvolgente.

Temperatura di servizio 2-4° C

Abbinamenti consigliati:
da degustare con amici in alternativa
ai soliti aperitivi o a fine serata
accanto a un goloso dessert



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO:
60% Turbiana, 40% Chardonnay

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 con giacenza sui lieviti. 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