

TEREBIANCO



Pilandro®

Fiore all'occhiello dell'azienda, il Terebianco nasce da uve bianche selezionate. Il terreno sul quale crescono le nostre vigne è situato sulle sponde del lago e ciò conferisce a questo vino grande mineralità, struttura, con sensazioni e profumi intensi.

Temperatura di servizio 6-8° C

Abbinamenti consigliati:
ottimo come aperitivo, accompagna
antipasti e piatti raffinati di pesce,
crudités e crostacei



Formati disponibili



0,75 L



DATI TECNICI

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 Desenzano d/G

MODALITÀ DI RACCOLTA:

Raccolta meccanica, delicata in pieno rispetto dell'integrità dell'uva con rapido conferimento in cantina.

Da metà a fine settembre

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice e rispettosa delle uve in ambiente inerte con successiva selezione del mosto fiore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16° C

IMBOTTIGLIAMENTO:

A febbraio, con successivo affinamento primaverile in bottiglia

ANNATA: 2022

GRADO ALCOLICO: 13%

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