

ORO LUGANA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT


Pilandro®

Anni di esperienza nella Domus Pilandro danno vita a questo metodo classico ottenuto da uve Turbiana al 100% selezionate nel nostro miglior crù. La lunga permanenza sui lieviti esaltano di crosta di pane e piccola pasticceria

Temperatura di servizio 2-4° C

ottimo a tutto pasto e per le migliori occasioni accompagnato da piatti raffinati di pesce e cruditee



Formati disponibili



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:
36 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.it
www.pilandro.com