

CENTANNI

BENACO BRESCIANO BARBERA IGT



Pilandro®

Eccellenza dei rossi Pilandro, è il frutto di vigne centenarie coltivate in terra di Lugana. L'affinamento per 24 mesi in botti di rovere e successivi 6 mesi in tonneau lo rende robusto e strutturato, con profumi di prugne e amarene.

Temperatura di servizio 16-18° C

Abbinamenti consigliati:
da degustare con ragù di selvaggina
ed arrosti o carne alla brace.



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO: Barbera 100%

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:
Uve leggermente appassite in pianta e raccolta
manuale con selezione qualitativa in vigna.

VINIFICAZIONE:
Diraspatura e macerazione sulle bucce per 12-15
giorni in acciaio. Conclusa la fermentazione
alcolica si procede alla svinatura e pressatura
delle vinacce, il vino svolge la fermentazione
malolattica e matura in botti di rovere.

AFFINAMENTO:
24 mesi in botte di rovere e successivi 6 mesi
in tonneau.

ANNATA: 2015

GRADO ALCOLICO: 16%

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