


 ◆ Pilandro® ◆

Azienda Agricola Pilandro di Pietro Lavelli
 Località Pilandro 1 - 25015 Desenzano d/G (BS)
 +39 030 991 0363 - +39 347 965 1754
 info@pilandro.it - www.pilandro.it
 C.F LVLPT72D03B709R - P. IVA 02810080230


 BELLAITALIA
 VINHOS ITALIANOS



ESPUMANTE METODO CLASSICO MILLESIME

COMPOSICAO: 100% Chardonnay

REGIAO: Franciacorta – Lombardia– Italia

TERROIR: Na Região Norte da Italia se encontra essa grande condição para se fazer um espumante, clima tipo continental, pouco ensolarado, inverno umido e longo, verões quentes e curtos, os ventos dos Alpes cortam qualquer excesso de calor, a vindima feita precoce para aproveitar ao maximo todas as notas classicas da Chardonnay. Nessas condições ganham a propensão de longos meses em garrafas, e mesmo assim se mantem fresco ao paladar.

ELABORACAO: Vindima manual em caixas com inicio no mes de Setembro. Pressagem delicada. Fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 18° C e 20° C. Em garrafas com fermentos selecionados por 60 meses, O rémouage feito a mão por 40 dias antes do Régorgement, finaliza com o acrescimo do Licor de Expedição, uma obra fantastica de Pietro Lavelli, um grande apaixonado e pesquisador de espumantes.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: cor dourado esverdeado com um bellissimo toque brilhante, aromas de frutas maduras, figo seco, pão tostado e notas de mel, ao paladar bolhas macias e cremosas, uma otima leveza, predominam gostos sapidos e acidos, gosto maduro e intenso, amanteigado, que levam a uma bela limpeza do paladar deixando um final intenso de especiarias como aniz e salvia.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 4° C – 6° C

GRADUACAO ALCOOLICA: alc./vol. 13%

VOLUME: 750 ml

SAFRA: 2011

Safra 2011. Jantar Adegas Brasil Empório com Ivan Lopes em 27/03/2017.