



Pilandro®



Settantanni

Garda Merlot d.o.c.

*“In onore al fondatore dell'azienda,
Garda Merlot Settantanni
è un vino particolare che gode
di un'accurata vinificazione.
Ventiquattro mesi in barrique di rovere e
ventiquattro mesi in botti grandi di legno,
si presenta colore rosso rubino,
gusto sapido e robusto,
aroma avvolgente e speziato”*

*Temperatura di servizio 18 gradi circa, in
abbinamento con piatti di selvaggina, grigliate di
carne e arrosti.*

Dati tecnici

Vitigno: Merlot 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: Fine ottobre con uve leggermente appassite in pianta e selezione qualitativa.

Vinificazione: Diraspatura e macerazione sulle bucce per 8/10 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 per 36-48 mesi.

Affinamento: In bottiglia.

Annata: 2014

Grado Alcolico: 14,5%

Vini della Lugana e delle Marche

Safra 2014. Jantar Adega Brasil Empório com Ivan Lopes em 27/03/2017.