

4+




 ◆ Pilandro® ◆



VINO ROSATO

Da un'accurata selezione delle migliori uve a bacca rossa, dopo una breve macerazione sulle bucce e una pigiatura soffice, nasce questo vino dal colore rosa chiaro. Con sentori di pesca e fragoline di bosco acerbe, si accompagna bene con i salumi della tradizione.

Temperatura di servizio 8-10 °C, vino da aperitivo, accompagna piatti tradizionali, antipasti e pesce.

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO:	Rossanella, Merlot, Barbera, Sangiovese, Negrara
VIGNETO:	Situato a 60/80 m.s.l.m., esposizione Sud Sud-Est in terreno cretaceo e argilloso, nella suggestiva zona compresa fra l'anfiteatro morenico ed il sud del Lago di Garda, da Peschiera a Desenzano.
MODALITÀ DI RACCOLTA:	A mano in cassetta con selezione dei grappoli.
VINIFICAZIONE:	Diraspatura e macerazione sulle bucce per 12 ore, svinatura e pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata 18/20°C. Successiva malolattica a seconda delle annate.
IMBOTTIGLIAMENTO:	Fine febbraio.
ANNATA:	2017
GRADO ALCOLICO:	13%

PILANDRO WINE SHOP
 Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
 25015 Desenzano d/G (BS) Italy
 +39 030 991 0363 – info@pilandro.it

IL POZZETTO WINE SHOP
 Via G. Oberdan, 3 – Frazione Pozzetto
 60031 Castelpiano (AN) Italy
 +39 0731 814 584 – info@ilpozzetto.net

Sagra 2017. Jantar Cordon Blanc Restaurant, 11/05/2018. Confraria La Ribotta.