

Elaborado com uma incrível seleção das cepas de uvas Rossanella, Merlot, Barbera, Sangiovese e Negrara esse vinho traz as sutilezas dos vinhedos históricos da vinícola Pilandro, situados ao sul do Lago Di Garda. De coloração salmão, elegante, que aos poucos se revela com uma explosão de perfumes de frutas vermelhas e maduras, morango, amora e ribes. Em boca é harmonioso, com alta acidez e corpo médio, muito agradável e fresco. Harmonização com frutos do mar, peixes com gorduras, charcutarias, carnes brancas, carnes vermelhas em preparos mais leves. É um ótimo aperitivo em boa companhia.



DADOS TÉCNICOS

UVAS:

Rossanella, Merlot, Barbera, Sangiovese e Negrara

VINHEDO:

Situado a 60/80 metros acima do mar com exposição Sul e Sudeste de solo cretáceo argiloso ao Sul do maravilhoso Lago de Garda, entre Sirmione e Peschiera Del Garda.

VINIFICAÇÃO:

Maceração por apenas 3 horas em tonéis de aço. Ocorre uma transferência para a prensagem sutil e concluí com fermentação em tonéis de aço com temperatura controlada de 18 C°.

ENGARRAFAMENTO:

Segunda quinzena de fevereiro e mínimo 30 dias de repouso em garrafa.

SAFRA: GRAU ALCCÓLICO:

2020 13%

PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro. I (Uscita A4 Sirmione) 25015 Desenzano d/G (BS) Italy +39 030 991 0363 - info@pilandro.it

ADEGA PILANDRO BRASIL

Av. Sen. Salgado Filho, 1813 - Guabirotuba, Curitiba - PR, 81510-001 +55 (41) 3524-5000 - (41) 99766-9312

Safra 2021. Adega Pilandro Brasil, 24/02/2023.

Mandre

COSATO