



Pilandro®

CENTANNI

BENACO BRESCIANO BARBERA IGT

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 18 °C, da degustare con ragù di selvaggina ed arrostiti o carne alla brace.

Abbinamenti consigliati



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 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.
IMBOTTIGLIAMENTO:	Aprile - maggio 2018.
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
+39 030 991 0363 – info@pilandro.it

IL POZZETTO WINE SHOP

Via G. Oberdan, 3 – Frazione Pozzetto
60031 Castelplanio (AN) Italy
+39 0731 814 584 – ilpozzetto@pilandro.it