



# ◆ Pilandro® ◆

## PASSITO

VINO DOLCE D'UVE TARDIVE

*Una concreta dichiarazione d'amore per il vino. Realizzato con uve selezionate, appassite e raccolte tardivamente, questo vino dorato è corposo e ricco di profumi.*

*Temperatura di servizio 10-12 °C, adatto per il fine pasto da accompagnare a formaggi saporiti e alla pasticceria.*

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



### DATI TECNICI

VITIGNO:	Turbiana, Chardonnay
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:	A mano in cassetta con selezione dei grappoli.
VINIFICAZIONE:	Appassimento delle uve in vigneto fino alla fine di ottobre. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 7°C. Successiva fermentazione malolattica.
ANNATA:	2015
GRADO ALCOLICO:	13,5 %



2019

#### 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

