



Pilandro®

BRONZO

BRUT METODO CHARMAT

Da una selezione delle migliori uve Chardonnay e dalla passione di Pilandro per le bollicine ha origine questo spumante dotato di una freschezza invogliante ed avvolgente.

Temperatura di servizio 4-6 °C, da degustare con amici in alternativa ai soliti aperitivi.

Abbinamenti consigliati



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNO:	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:	Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata in 18/20°C. Segue una seconda fermentazione autoclave.
GRADO ALCOLICO:	12.5%



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