



Pilandro®



Settantanni

Garda Merlot d.o.c.

“In onore al fondatore dell'azienda, Garda Merlot Settantanni è un vino particolare che gode di un'accurata vinificazione. Ventiquattro mesi in barrique di rovere e ventiquattro mesi in botti grandi di legno, si presenta colore rosso rubino, gusto sapido e robusto, aroma avvolgente e speziato”

Temperatura di servizio 18 gradi circa, in abbinamento con piatti di selvaggina, grigliate di carne e arrosti.

Dati tecnici

Vitigno: Merlot 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: Fine ottobre con 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 per 36-48 mesi.

Affinamento: In bottiglia.

Annata: 2014

Grado Alcolico: 14,5%

Vini della Lugana e delle Marche

Safra 2014. Jantar Adega Brasil Empório com Ivan Lopes em 27/03/2017.