



◆ Pilandro® ◆

PROSECCO BELLA ITÁLIA

Elaborado com as uvas dos melhores vinhedos localizados nas colinas do território de Treviso, possui tons de amarelo claro e aos breves reflexos esverdeados. perlage fino, intenso e duradouro, aromas intensos de frutas brancas e mel, envolvidos em sutis referências florais. Ao paladar é fresco, ótima acidez, harmonioso e longo.

Temperatura de serviço 4-6 C, harmonização com aperitivos leves, peixes, frutos do mar, excelente opção para cardápio festivos. Uma experiência única com sobremesas cítricas.

Combinações



Formatos disponíveis



DADOS TÉCNICOS

UVA:	Glera 100%
VINHEDOS:	Situados a 250 metros acima do mar, com exposição oeste, média de 1000 quilos por hectare e 20 anos de vida dos vinhedos em terrenos planos.
COLHEITA:	Segunda quinzena de agosto, manualmente.
VINIFICAÇÃO:	Prensagem leve e primeira fermentação em tonéis de aço a temperatura controlada de 18 C, segue a fermentação em Autoclave por 30 dias. Acidez 6,50 gr/litro. PH 3,20 açúcar residual: 18gr/litro.
ENGARRAFAMENTO:	Segue um repouso de no mínimo 30 dias antes de ser colocado em comércio.
SAFRA:	2017
GRAU ALCOÓLICO:	11%

PILANDRO WINE SHOP
Località Pilandro, 1 (Uscoia 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 Castelpiano (AN) Italy
+39 0731 814 584 - info@ilpozzetto.net

Safra 2017. Jantar Cordon Blanc Restaurant, 11/05/2018. Confraria La Ribotta.