




 ◆ Pilandro® ◆



PILANDRO MERLOT SETTANTANNI

Como o nome já diz, é elaborado com uvas Merlot com *appassimento* nos vinhedos mais antigos situados ao Sul do Lago Di Garda, esse vinho traz a tipicidade da merlot associada a elegância da região de sua procedência. De coloração rubi intensa e toques granadas, é encorpado, tem aromas de frutas maduras, pimentas, especiarias e toques animais que abrem caminho a um final longo. Em boca é harmonioso, intenso e com ótima acidez.

Temperatura de serviço 18°C, decantação necessária por 30 minutos a 1 hora. harmonização com queijos de longa maturação, massas de molhos mais rústicos, carnes de caça, preparos rústicos de carne bovina, assados, arroz de pato, chilli...

Combinações



Formatos disponíveis



DADOS TÉCNICOS

UVA:	100% Merlot de vinhedos com média de 70 anos
VINHEDO:	vinhedos com média de 70 anos situados de 60 a 80 metros acima do mar, com exposição Sul e Sudeste de solo cretáceo argiloso ao sul do Lago Di Garda.
COLHEITA:	Final de Outubro, com seleção rigorosa dos cachos em ligeiro processo de passificação.
VINIFICAÇÃO:	Desengace e maceração por 8 a 10 dias em tonéis de aço inox. Trasfega após fermentação alcoólica, prensagem e malolática. Permanência em carvalho francês por 24 meses para afinamento.
ENGARRAFAMENTO:	Fim de abril com posterior afinamento em garrafa com um potencial de guarda de 15 anos.
SAFRA:	2015
GRAU ALCÓOLICO:	14,5%



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 Castelpianico (AN) Italy
 +39 0731 814 584 - info@ilpozzetto.net

Safra 2015. Almoço 02/11/2018. La Ribotta, Chácara Colombo.