




 ◆ Pilandro® ◆



SETTANTANNI

VINHO TINTO MERLOT AFINADO



De coloração rubi intensa que, com o envelhecimento, tende à granada, o vinho tinto Merlot Settantanni transmite elegância e personalidade forte graças a uma afinação atenta, metade em barris de carvalho e metade em tonéis que confere um sabor macio e aveludado.

Temperatura de serviço 18°C, em combinação com pratos de carnes de caça, carne bovina, churrascos, assados e queijos.

Combinações sugeridas



Formatos disponíveis



DADOS TÉCNICOS

UVA:	100% Merlot
VINHEDO:	Situado a 60/80 m.a.n.m., exposição Sul-Sudeste em terreno cretáceo e argiloso, na região sul do Lago de Garda, em Desenzano del Garda.
COLHEITA:	Final de outubro, colheita tardia e seleção qualitativa.
VINIFICAÇÃO:	Desengace e maceração nas cascas durante 8/10 dias em aço. Concluída a fermentação alcoólica é efetuada a trasfega e a prensagem das vinhaças, o vinho realiza a fermentação malolática e amadurece em barris de carvalho e tonéis.
ENGARRAFAMENTO:	Fim de abril com posterior afinação em garrafa.
GRAU ALCÓOLICO:	14,5%



2019

2019 - 89/100

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

Safra 2016. Jantar em 18/12/2020. Comemorativa Lavinia 83 Anni.