

CABERNET

SAUVIGNON


Pilandro®

Un classico del mondo del vino. Grandissima varietà che regala un vino strutturato, ricco e con un tannino morbido ed avvolgente che invoglia ad un altro sorso.
 L'affinamento in legno concede a questo prodotto delle sensazioni uniche.

Temperatura di servizio 16-18° C

Abbinamenti consigliati:
 vino a tutto pasto e per le migliori occasioni.
 Ideale con carni rosse e piatti elaborati



Formati disponibili



DATI TECNICI

VITIGNI:
 Cabernet Sauvignon 100%

VIGNETO:
 Situato a 60/80 m. s.l.m. esposizione sud sud-est in terreno cretaceo argilloso, nella zona del basso Garda a Desenzano d/G.

MODALITÀ DI RACCOLTA:
 Manuale a fine Ottobre con cernita dei migliori grappoli.

VINIFICAZIONE:
 Diraspatura e successiva macerazione sulle bucce durante fermentazione alcolica per circa 10 giorni.
 Al termine della stessa il vino procede con la fermentazione malolattica in acciaio, seguita da svinatura e pressatura delle vinacce. Affinamento in tonneau per circa 12 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO:
 Settembre

GRADO ALCOLICO: 14,5%

PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
 25015 Desenzano d/G (BS) Italy - T.: +39 030 9910363
 info@pilandro.it

www.pilandro.com

IL POZZETTO WINE SHOP

Via G. Oberdan, 3 - Frazione Pozzetto
 60031 Castelpiano (AN) Italy - T.: +39 0731814 584
 ilpozzetto@pilandro.it

Safra 2018. Feira em 28/10/2021. Adega Pilandro Curitiba.