


 ♦Pilandro♦

GRAN CUVÉE

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. Harmonização com aperitivos leves, peixes, frutos do mar. Uma experiência única com sobremesas cítricas.

Temperatura de serviço 4-6°C

HARMONIZAÇÃO



TAMANHOS 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: 2020 **GRAU ALCOÓLICO:** 11%

PILANDRO WINE SHOP
 Località Pilandro. I (Uscita A4 Sirmione)
 25015 Desenzano d/G (BS) Italy
 +39 030 991 0363 - info@pilandro.it

ADEGA PILANDRO BRASIL
 Av. Sen. Salgado Filho, 1813 - Guabirota,
 Curitiba - PR, 81510-001
 +55 (41) 3524-5000 - (41) 99766-9312