


♦Pilandro♦

SETTANTANNI MERLOT

Como o nome já diz, é elaborado com uvas Merlot com apassimento 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. 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.

Temperatura de serviço 18°C

HARMONIZAÇÃO



TAMANHOS DISPONÍVEIS



DADOS TÉCNICOS

UVA:
100% Merlot

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: 2018 **GRAU ALCCÓLICO:** 15%

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