

CATEGORIA
VINI SPUMANTI ROSATI
VSQ, DOC, IGT



“SANTA MARTINA” Metodo Classico Rosè



Località: **Desenzano del Garda (BS) - Lombardia**

Telefono: **030.9910363**

E-mail: **info@pilandro.it**

 **www.pilandro.com**

 **@aziendaagricolapilandro**

 **@pilandro**

Denominazione: **Vino spumante di qualità**

Colore: **Rosato**

Annata: **2017**

Vitigno: **Chardonnay\Barbera**

Zona di produzione: **Sirmione (BS)**

Altimetria: **60 - 80 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Argilloso**

Epoca di Vendemmia: **Agosto**

Tipo di raccolta: **Manuale**

Temperatura di fermentazione: **16° C**

Tipologia di contenitore: **Acciaio**

Periodo di maturazione: **/**

Affinamento: **3 mesi**

Gradazione alcolica: **12.5% vol.**

Classification: **Vino spumante di qualità**

Type of wine: **Rosè**

Vintage: **2017**

Grape variety: **Chardonnay\Barbera**

Area of production: **Sirmione (BS)**

Altitude: **60 - 80 mt a.s.l.**

Soil: **Clay**

Harvest period: **August**

Type of collection: **Manual**

Fermentation temperature: **16° C**

Type of container: **Steel**

Time of maturation: **/**

Refining of wine: **3 months**

Alcoholic graduation: **12.5% vol.**

Nel cuore della Lugana, a San Martino della Battaglia fu edificata l'antica Domus Pilandro; la famiglia Lavelli, proprietaria di questa storica cascina, coltiva i suoi 7 ha di vigneto dal 1980.

Vini di territorio, che giocano su freschezza di frutto e di fiore, agili, dinamici di beva e salina mineralità. L'approccio dell'azienda è quello di chi sa guardare alla secolare tradizione di queste zone, senza temere di proiettare lo sguardo verso il futuro al fine di produrre vini sempre identitari e attuali.

Un Metodo classico che mira all'eleganza, naso fresco e armonico in cui i piccoli frutti rossi sono ingentiliti dalla rosa canina, toni minerali e la leggera incidenza dei lieviti fanno da preludio ad un sorso vivace ed equilibrato, con una piacevole e netta chiusura sapida.

