



PERLAPP



Denominazione:	Vino spumante
Tipologia:	Spumante Extra Dry
Uve:	uve a bacca bianca
Primo anno di produzione:	2012
Area:	Italia

in vigna

Suolo:	franco argilloso – mediamente calcareo - poco profondo
Altimetria ed esposizione:	50 - 250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	6 -15 anni
Resa delle uve:	180 q.li/ha
Sistema di allevamento:	cappuccina
Vendemmia:	manuale

in cantina

Vinificazione:	in bianco usando il metodo Charmat
Grado alcolico:	a basso contenuto alcolico 10.5% vol.
Zuccheri:	15 g/l
Packaging:	confezionato in una bottiglia estremamente leggera (solo 550g) dove, con la linguetta "Remove Here" è possibile separare lo sleeve (una nuova forma di etichetta che ricopre e decora tutta la bottiglia) dalla bottiglia in vetro per agevolare la raccolta differenziata

in degustazione

Vista:	giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto:	fruttato con ricordi di mela e fiori bianchi di campo
Gusto:	armonico, di buon corpo, persistente, morbido e amabile

in servizio

Abbinamenti consigliati:	per gli aperitivi, ma soprattutto in festa e con gli amici!
---------------------------------	---

