



PERLAPP ROSÈ



| | |
|----------------------------------|----------------------|
| Denominazione: | Vino Spumante Rosato |
| Tipologia: | Spumante Extra Dry |
| Uve: | uve a bacca rossa |
| Primo anno di produzione: | 2014 |
| Area: | Italia |

in vigna

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

in cantina

| | |
|------------------------|--|
| Vinificazione: | in bianco usando il metodo Charmat, con pressatura diretta di uve a bacca rossa |
| 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: | rosa tendente al color cerasuolo |
| Olfatto: | fruttato, fine e delicato |
| Gusto: | secco e armonico con un fine tannico |

in servizio

| | |
|---------------------------------|---|
| Abbinamenti consigliati: | perfetto per san Valentino, la Festa della Mamma e qualsiasi giorno con le tue amiche! Eccellente come aperitivo in estate, con cicchetti, piatti di pesce e formaggi |
|---------------------------------|---|

