



OTTANTACINQUE

Biologico e vegano
Spumante Brut

Ottantacinque è uno spumante Brut ottenuto da uve a bacca bianca coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Il nome rende omaggio al 1985, anno della fondazione di Perlage e della certificazione biologica dei vigneti di famiglia: simbolo di impegno etico verso l'ambiente e di ricerca dell'eccellenza.

Elegante e armonioso, Ottantacinque riflette la filosofia Perlage anche nel packaging: bottiglia ultra-leggera da 550 g, per ridurre l'impatto ambientale.

Un brindisi consapevole, che unisce sostenibilità e piacere nel calice.

Certified



Corporation

Tipologia: Spumante Brut

Uve: Bacca bianca

Area: Italia



VIGNA

Suolo: Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo

Età dei vigneti: 6 - 15 anni

Sistema di allevamento: Sylvoz

Vendemmia: Meccanica



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, adatto ad accompagnare primi piatti leggeri o a base di pesce o verdure.

CERTIFICAZIONI



VEGAN



CANTINA

Vinificazione: In bianco, spumantizzato usando il metodo Martinotti (Charmat).

Grado alcolico: 10,5 % vol.

Zuccheri: 10 g/l



DEGUSTAZIONE

Vista: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto: Frutta tropicale (mango-papaya-ananas) con note delicate di fiori bianchi.

Gusto: Equilibrato, sapido e persistente, di facile beva.