



PERLAPP BIANCO

Biologico e vegano
Spumante Extra Dry

Perlapp Spumante Extra Dry conquista con bollicine sottili e profumi fruttati, in un vino vivace e giocoso, impreziosito da una sleeve grafica che celebra il legame con la natura.

100% biologico e vegano, attento alla sostenibilità: la sleeve è rimovibile e la bottiglia più leggera (550 g invece di 750 g), per ridurre l'impatto ambientale.

Con un grado alcolico moderato di 10,5% vol., Perlapp Bianco è uno spumante leggero e brillante, perfetto per condividere momenti di allegria.

Certified



Corporation

Tipologia: Spumante Extra Dry

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: Per gli aperitivi, ma soprattutto per le feste e gli amici!

CERTIFICAZIONI



VEGAN



CANTINA

Vinificazione: In bianco, rifermentazione in autoclave utilizzando il metodo Martinotti (Charmat).

Grado alcolico: Ridotto contenuto alcolico 10,5% vol.

Zuccheri: 14 g/l



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.