



PERLAPP ROSÉ

Biologico e vegano
Spumante Rosé Extra Dry

Perlapp Rosé è uno spumante biologico ottenuto da un blend selezionato di uve a bacca rossa.

Perfetto per aperitivi estivi in compagnia, si distingue per il suo stile moderno e accattivante, con una sleeve glamour che aggiunge colore a ogni serata.

Attento alla sostenibilità, la sleeve è rimovibile e la bottiglia più leggera (550 g invece di 750 g), riducendo l'impatto ambientale.

Un vino che unisce piacere e responsabilità, ideale per momenti condivisi con gusto e rispetto per il pianeta.

Certified



Corporation

Tipologia: Spumante Extra Dry - Rosé

Uve: Bacca bianca e rossa

Area: Italia



VIGNA

Suolo: Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo

Età dei vigneti: 15 anni

Sistema di allevamento: Guyot, sylvoz

Vendemmia: Manuale e meccanica



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti: Eccellente come aperitivo in estate, con cicchetti, piatti di pesce e formaggi.

CERTIFICAZIONI



VEGAN



CANTINA

Vinificazione: In bianco e rosso. Rifermentazione in autoclave utilizzando il metodo Martinotti (Charmat).

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

Zuccheri: 13 g/l



DEGUSTAZIONE

Vista: Rosa tendente al color carasuolo.

Olfatto: Fruttato, fine e delicato.

Gusto: Armonico con un finale tannico.