



PERLAPP BIANCO

Bio und Vegan
Spumante Extra Dry

Der Perlapp Spumante Extra Dry besticht durch feine Perlage und fruchtige Aromen – ein lebhafter und verspielter Wein, der durch eine grafische Sleeve verziert wird, die die Verbundenheit mit der Natur zelebriert. 100 % biologisch und vegan, mit Blick auf Nachhaltigkeit: Die Sleeve ist abnehmbar und die Flasche leichter (550 g statt 750 g), um die Umweltbelastung zu reduzieren. Mit einem moderaten Alkoholgehalt von 10,5 % vol. ist der Perlapp Bianco ein leichter und spritziger Sekt, perfekt, um fröhliche Momente zu teilen.



Typ: Spumante Extra Dry
Rebsorten: weisse Trauben
Anbaugebiet: Italien



IM WEINBERG

Boden: Lehmiger, mäßig kalkhaltiger, flacher Boden
Alter der Rebstöcke: 6 - 15 Jahre
Erziehungssystem: Sylvoz
Lese: maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 8 - 10 °C
Speisenempfehlungen: Für den Aperitif, aber vor allem für Partys und Freunde!

ZERTIFIZIERUNGEN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Weißwein, Nachgärung im Druckbehälter nach der Martinotti-Methode (Charmat).
Alkoholgehalt: Reduzierter Alkoholgehalt 10,5 % vol.
Zucker: 14 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Aroma: Fruchtig mit Noten von Apfel und weißen Wiesenblumen.
Geschmack: Harmonisch, vollmundig, lang anhaltend, weich und lieblich.