

PERLAPP BIANCO

Denominazione:	Vino spumante
Tipologia:	Cuvée Extra Dry
Uve:	A bacca bianca
Primo anno di produzione:	2012
Area:	Italia

IN VIGNA

Suolo:	Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo
Altimetria ed esposizione:	50 - 250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	6 - 15 anni
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Vendemmia:	Manuale e meccanica

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco, rifermentazione in autoclave utilizzando il metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	A basso contenuto alcolico 10,5%
Zuccheri:	15 g/l

IN 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

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Per gli aperitivi, ma soprattutto per le feste e gli amici!
Shelf life:	12 - 18 mesi

PACKAGING

Perlapp è confezionato in una bottiglia trasparente estremamente leggera (solo 550g), con la linguetta "Remove Here" è possibile separare la sleeve (una nuova forma di etichetta che copre e decora tutta la bottiglia) dalla bottiglia in vetro per agevolare la raccolta differenziata

