



PERLAPP ROSÉ

Denominazione:	Vino spumante rosato
Tipologia:	Cuvée Extra Dry
Uve:	A bacca bianca e rossa
Primo anno di produzione:	2014
Area:	Italia

IN VIGNA

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

IN CANTINA

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

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Rosa tendente al color carasuolo
Olfatto:	Fruttato, fine e delicato
Gusto:	Armonico con un finale tannico

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Perfetto per San Valentino, la Festa della Mamma e qualsiasi giorno con le tue amiche! Eccellente come aperitivo in estate, con cicchetti, piatti di pesce e formaggi
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

