



Perla d'Oro

SPUMANTE BRUT
PERLA D'ORO
Metodo Charmat

Vino spumante bianco brut

Annata: 2022
Vitigno: Chardonnay
Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Guyot
Terreno: medio impasto, principalmente calcareo
Altitudine: 120-150 m.s.l.m.
Esposizione impianto: Sud, Sud-Est

Vendemmia

Manuale in cassetta, pressatura a grappolo intero
Fermentazione in: vasche in acciaio inox
Affinato in: serbatoi di acciaio inox
Durata dell'invecchiamento: 8 mesi
Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note di degustazione

Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Nei profumi è fruttato con netti sentori di pera, floreale e fragrante, abbastanza intenso abbastanza complesso e mediamente fine.
Il sapore è fresco, secco, abbastanza caldo, e adeguatamente morbido. Acidità percettibile con una sapidità collegabile alla mineralità.
Un corpo adeguato alla tipologia, equilibrato pronto e armonico.

Abbinamenti

Consigliato con aperitivi e primi di pesce, tartare, molluschi e crostacei. Zuppe di pesce e insalate.

Alcohol: 12%
Bottiglie prodotte: 3.000