

CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE

Perlena BRUT

Scheda tecnica

Denominazione

Vespaiole spumante brut D.o.c

Vitigni

100% Vespaiole

Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganesi, prende il nome da San Giorgio di Perlena, piccolo borgo nel cuore delle colline, di rilevante importanza storico-paesaggistica.

Forma di allevamento

Doppio capovolto

Vinificazione

Raccolta a mano delle uve, separazione immediata della buccia dal mosto e pressatura soffice. Segue una decantazione statica dello stesso e innesto di lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperatura massima di 16 °C. Affinamento per 4 mesi sulle fecce nobili. Presa di spuma per minimo 40 giorni in autoclave a temperatura controllata.

Tenore alcolico

11.5%

Residuo Zuccherino

8 g/l

Acidità totale

6,6 g/l

Colore

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo

Intenso, con fresche note di agrumi e mandorla

Sapore

Il perlage fine e persistente riporta le piacevoli sensazioni di freschezza. Finezza ed eleganza, persistenza gusto-olfattiva tendente ad esaltare le tipiche note aromatiche dell'uva vespaiole

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, si presta bene anche a tutto pasto in abbinamento soprattutto con piatti a base di frittura di pesce, Baccalà alla vicentina e asparagi con uova

Cura nel servizio

Servire a 4-6 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo

Formati disponibili

0.750 lt

