

CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE

Perlena



Scheda tecnica

Denominazione

Vespaiolo spumante millesimato extra dry D.o.c

Vitigni

100% Vespaiola

Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline breganzesi, 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%

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. Armonioso l'equilibrio tra la morbidezza e la naturale acidità del vespaiolo

Abbinamenti

Buono come aperitivo, si presta bene anche a tutto pasto in abbinamento con piatti a base di pesce, Bacalà alla vicentina e asparagi con uova

Cura nel servizio

Servire a 5-8 C°, stappando la bottiglia al momento del consumo

Formati disponibili

0.750 lt - 1.5 lt