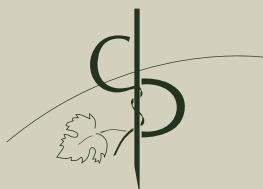


CANTINA  
COL DOVÌGO



BREGANZE



# PERLENA BRUT

## Scheda tecnica

### Denominazione

Vespaiole spumante brut D.O.C.

### Vitigni

100% Vespaiole.

### Zona di produzione

Vigneti di Proprietà siti nelle colline 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 stso e innesto di lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperatura massima di 16°C. Affinamento per 4 msi sulle fecce nobili. Presa di spuma per minimo 40 giorni di autoclave a temperatura controllata.

### Tenore alcolico

11,5%

### Residuo zuccherino

8 gl/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 - 1,5 l