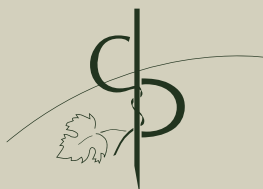


CANTINA
COL DOVÌGO



BREGANZE



PERLENA EXTRA DRY

Scheda tecnica

Denominazione

Vespaiolo spumante millesimato extra dry D.O.C.

Vitigni

100% Vespaiola.

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 di autoclave a temperatura controllata.

Tenore alcolico

11,5%

Residuo zuccherino

13 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. 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