

## PERLAPP BIANCO

<b>Denominazione:</b>	Vino spumante
<b>Tipologia:</b>	Cuvée Extra Dry
<b>Uve:</b>	A bacca bianca
<b>Primo anno di produzione:</b>	2012
<b>Area:</b>	Italia

### IN VIGNA

<b>Suolo:</b>	Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	50 - 250 m.s.l.m. esposizione sud
<b>Età dei vigneti:</b>	6 - 15 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Sylvoz
<b>Vendemmia:</b>	Manuale e meccanica

### IN CANTINA

<b>Vinificazione:</b>	In bianco, rifermentazione in autoclave utilizzando il metodo Martinotti (Charmat)
<b>Grado alcolico:</b>	A basso contenuto alcolico 10,5%
<b>Zuccheri:</b>	15 g/l

### IN DEGUSTAZIONE

<b>Vista:</b>	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
<b>Olfatto:</b>	Fruttato con ricordi di mela e fiori bianchi di campo
<b>Gusto:</b>	Armonico, di buon corpo, persistente, morbido e amabile

### IN SERVIZIO

<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10 °C
<b>Abbinamenti:</b>	Per gli aperitivi, ma soprattutto per le feste e gli amici!
<b>Shelf life:</b>	12 - 18 mesi

### PACKAGING

Perlapp è confezionato in una bottiglia trasparente estremamente leggera (solo 550g), con la linguetta "Remove Here" è possibile separare la sleeve (una nuova forma di etichetta che copre e decora tutta la bottiglia) dalla bottiglia in vetro per agevolare la raccolta differenziata

