



PERLAPP BIANCO

Biologico e vegano
Spumante Extra Dry

Perlapp Spumante Extra Dry conquista con bollicine sottili e profumi fruttati, in un vino vivace e giocoso, impreziosito da una sleeve grafica che celebra il legame con la natura.
100% biologico e vegano, attento alla sostenibilità: la sleeve è rimovibile e la bottiglia più leggera (550 g invece di 750 g), per ridurre l'impatto ambientale.
Con un grado alcolico moderato di 10,5% vol., Perlapp Bianco è uno spumante leggero e brillante, perfetto per condividere momenti di allegria.

Certified B Corporation

Tipologia: Spumante Extra Dry
Uve: Bacca bianca
Area: Italia

VIGNA
Suolo: Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo
Età dei vigneti: 6 - 15 anni
Sistema di allevamento: Sylvoz
Vendemmia: Meccanica

SERVIZIO
Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Per gli aperitivi, ma soprattutto per le feste e gli amici!

CERTIFICAZIONI

VEGAN

CANTINA
Vinificazione: In bianco, rifermentazione in autoclave utilizzando il metodo Martinotti (Charmat).
Grado alcolico: Ridotto contenuto alcolico 10,5% vol.
Zuccheri: 14 g/l

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