



PERLAPP ROSÉ

Biologico e vegano
Spumante Rosé Extra Dry

Perlapp Rosé è uno spumante biologico ottenuto da un blend selezionato di uve a bacca rossa.
Perfetto per aperitivi estivi in compagnia, si distingue per il suo stile moderno e accattivante, con una sleeve glamour che aggiunge colore a ogni serata.
Attento alla sostenibilità, la sleeve è rimovibile e la bottiglia più leggera (550 g invece di 750 g), riducendo l'impatto ambientale.
Un vino che unisce piacere e responsabilità, ideale per momenti condivisi con gusto e rispetto per il pianeta.

Certified B Corporation

Tipologia: Spumante Extra Dry - Rosé
Uve: Bacca bianca e rossa
Area: Italia

VIGNA

Suolo: Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo
Età dei vigneti: 15 anni
Sistema di allevamento: Guyot, sylvoz
Vendemmia: Manuale e meccanica

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C
Abbinamenti: Eccellente come aperitivo in estate, con cicchetti, piatti di pesce e formaggi.

CERTIFICAZIONI

VEGAN

CANTINA

Vinificazione: In bianco e rosso. Rifermentazione in autoclave utilizzando il metodo Martinotti (Charmat).
Grado alcolico: Ridotto contenuto alcolico 10,5 % vol.
Zuccheri: 13 g/l

DEGUSTAZIONE

Vista: Rosa tendente al color carasuolo.
Olfatto: Fruttato, fine e delicato.
Gusto: Armonico con un finale tannico.