



VALLEPICCIOLA

Perlinetto ROSÈ

SPUMANTE EXTRA BRUT 2015

Denominazione: Spumante Extra Brut Metodo Classico

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio: Pinot Nero 100%

Altitudine: 400-450 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Resa per ettaro: 80 quintali

Densità di impianto: 5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Ultima settimana di agosto

Vinificazione: Criomacerazione in pressa per 6-8 ore, soffice pressatura con gas inerte, fermentazione alcolica in acciaio con affinamento su fecce fini per 6 mesi, affinamento sui lieviti per 48-50 mesi prima della sboccatura.

Note di degustazione: Colore rosa tenue, perlage minuto e durevole, note floreali. Spuma vellutata e avvolgente, leggermente sapido.

Note tecniche

Sboccatura: Dicembre 2019

Grado alcolico: 12,50 %

