



VALLEPICCIOLA

Perlinetto

SPUMANTE EXTRA BRUT 2015

Denominazione: Spumante Extra Brut Metodo Classico

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio: Chardonnay 100%

Altitudine: 380-420 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: Soffice pressatura con gas inerte e ghiaccio secco, 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 giallo oro, perlage minuto e durevole, note floreali e di frutta bianca matura. Spuma vellutata e avvolgente, leggermente sapido.

Note tecniche

Sboccatura: Dicembre 2019

Grado alcolico: 12,50 %

