



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 %

