

PERLA FRIZZANTE

CARATTERISTICHE

Il Perla è vino frizzante che si presta benissimo come aperitivo.

Accompagna degnamente tutto il pasto anche se è preferibile in abbinamento a piatti leggeri con base di formaggi molli od anche crostacei, pesce o scampi marinati. Alla vista si presenta giallo paglierino tenue, ricamato da un leggero e fine perlage.

All'olfatto si notano profumi eleganti di fiori bianchi e sentori delicati di frutta, con un leggero profumo di fieno secco; dal sapore snello, asciutto, giustamente armonico ed equilibrato.

SCHEDA TECNICA

varietà	Bianco
denominazione	IGT Marca Trevigiana
anno d'impianto	2004/2008
terreno	argilloso-limoso a scheletro prevalente/ sabbioso-limoso
sesto d'impianto	1,00 x 2,80
potatura	sylvoz
resa/ettaro	14 t
alcool	11,00 % vol.
zuccheri residui	15 g/l
acidità	4,60 g/l
ph	3,26
pressione	2,5 bar

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti a freddo e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14° C.

A fine fermentazione si procede al travaso, leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e successiva filtrazione.

L'imbottigliamento avviene a seguito di una rifermentazione indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi): il vino per un mese aumenta la sovrappressione interna di circa 2,5 atmosfere fino a terminare la fermentazione: a questo punto si procede con la chiarifica e la filtrazione finale.

INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75 | tappo vite



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560393

CODICE ITF CARTONE



18032535560390



vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL
Viale della Repubblica 1/6
31020 San Polo di Piave
Treviso - Italy
Tel. +39.0422.855032
info@giolitalia.it
www.giolitalia.it