

VINI BIANCHI FRIZZANTI

ORTRUGO FRIZZANTE

CHARDONNAY FRIZZANTE

SAUVIGNON FRIZZANTE

MALVASIA FRIZZANTE

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



ORTRUGO FRIZZANTE D.O.C.

UVE

Vinificato dalle uve del vitigno autoctono Ortrugo per la prima volta nel 1990, è oggi uno dei vini più collaudati della Tenuta Pernice. Le uve sono coltivate negli appezzamenti Raballa, Sant'Andrea, Colombarola, Collinetta e Pernice.

VINIFICAZIONE

Le uve sono vendemmiate a mano e sottoposte a pressatura soffice immediatamente dopo la raccolta. Parte del mosto ottenuto è avviato a fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, parte è conservato a temperature prossime allo 0 °C, si conservano così gli zuccheri del mosto, che fermenteranno in autoclave durante la presa di spuma, per ottenere il vino frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Bouquet intensamente fruttato, gusto secco e fresco.

ACCOSTAMENTI

Da abbinare ad antipasti, primi piatti con verdure, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



CHARDONNAY FRIZZANTE D.O.C. COLLI PIACENTINI

UVE

Vino ottenuto da uve Chardonnay, coltivate negli appezzamenti Raballa e Collinetta, vendemmiate a mano e vinificate in purezza.

VINIFICAZIONE

Le uve intere subiscono una pressatura soffice immediatamente dopo la raccolta. Una parte del mosto è fermentata in vasche d'acciaio a temperatura controllata, l'altra parte è conservata in contenitori d'acciaio a 0 °C, così che, non avvenendo la fermentazione per la temperatura troppo bassa, si conservano gli zuccheri del mosto, che serviranno ad avviare la fermentazione per la presa di spuma. Pochi mesi dopo la vendemmia, il vino è assemblato: una parte di base secca e una parte di mosto con alto residuo zuccherino. Questo

permette, dopo l'inoculo di lieviti selezionati, di avere una seconda fermentazione naturale in autoclave e di ottenere quindi il vino frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso, varietale e fruttato.

ACCOSTAMENTI

Si abbina con antipasti a base di pesce, paste ripiene, paste condite con crostacei e verdure, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



SAUVIGNON FRIZZANTE D.O.C. COLLI PIACENTINI

UVE

Originale interpretazione di un vitigno internazionale, questo Sauvignon frizzante è ottenuto da uve Sauvignon Blanc vendemmiate a mano e vinificate in purezza.

VINIFICAZIONE

Le uve intere sono sottoposte a pressatura soffice subito dopo la raccolta. Una parte del mosto ottenuto è conservata a temperature inferiori agli 0 °C, per la successiva composizione della cuvée. La frizzantatura è ottenuta in autoclave, grazie a una seconda fermentazione naturale della cuvée, costituita dalla base secca e da una percentuale di mosto delle stesse uve.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso e fruttato con sentori di frutta esotica.

ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna bene piatti di pesce insaporiti da erbe o salse aromatiche, carni bianche leggermente speziate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



MALVASIA FRIZZANTE D.O.C. COLLI PIACENTINI

UVE

Questo vino è ottenuto vinificando in purezza le uve Malvasia di Candia Aromatica, tradizionalmente coltivata sui Colli Piacentini.

VINIFICAZIONE

Le uve intere subiscono una pressatura soffice immediatamente dopo la raccolta. Una parte del mosto è conservata a temperature prossime agli 0 °C. La frizzantatura è ottenuta in autoclave grazie alla seconda fermentazione naturale della cuvée formata dalla base secca e dal mosto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso profumo con sentori floreali e varietali, sapore morbido e fresco.

ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo, tradizionalmente abbinato ai salumi piacentini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



PERNICE DI CASTELNOVO V.T.
29011 BORGONOVO VAL TIDONE
PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT