

LINEA SPUMANTE

PERNICE  
BRUT  
CHARDONNAY

VINO DI QUALITÀ

PROFUMI  
DELLA  
NOSTRA  
TERRA



**PERNICE BRUT CHARDONNAY**  
**VINO SPUMANTE DI QUALITÀ**  
**UVE**

Spumante charmat da uve Chardonnay, coltivate nell'appezzamento Raballa, vendemmiate a mano in piccole cassette e vinificate in purezza.

**VINIFICAZIONE**

Le uve intere sono sottoposte a pressatura soffice subito dopo la raccolta. La resa di vinificazione è bassa (circa 50%), per ottenere un mosto fine ed elegante. Il mosto, parzialmente illimpidito, è posto a fermentare alla temperatura di 18° C. In febbraio-marzo ha inizio in autoclave la seconda fermentazione, che porta all'ottenimento del vino spumante. Seguono alcuni mesi di affinamento dello spumante sui propri lieviti.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

11,5° vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage fine e persistente, profumo fruttato con note floreali e di agrumi, lievi sentori di nocciola e di crosta di pane.

**ACCOSTAMENTI**

Ottimo come aperitivo, si abbina bene a primi piatti con sughi bianchi di verdure, carni bianche e pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8 - 10° C

  
**MARIA**  
**POGGI AZZALI**  
**TENUTA PERNICE**®

LOCALITÀ PERNICE 283  
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE  
BORGONOVO V.T. PIACENZA  
TEL. E FAX 0523 860050  
[WWW.TENUTAPERNICE.IT](http://WWW.TENUTAPERNICE.IT)

