

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

