



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Perlinetto Rosé

METODO CLASSICO

DENOMINAZIONE

Vino spumante di qualità

DOSAGGIO

Pas Dosé

ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

UVAGGIO

Pinot Nero 100%

ALTITUDINE

420- 480 mt s.l.m.

VIGNETI

Vigneti di Vallepicciola

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcere e argilla con presenza di galestro e alberese

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

Seconda decade di agosto; resa per ettaro di 70 quintali

VINIFICAZIONE

Soffice pressatura con gas inerte e ghiaccio secco, fermentazione alcolica in acciaio con affinamento su fecce fini per 6 mesi

INVECCHIAMENTO

Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per 60 mesi. Alla sboccatura non viene effettuato che un minimo dosaggio di "liqueur d'expédition"

LONGEVITA'

10 - 15 anni

ACIDITA' TOTALE

6,7 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

< 1 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue, che richiama la buccia di cipolla. Perlage fine e persistente, note floreali ed agrumate. Sorso lungo, sapido, avvolgente.

ABBINAMENTI

Ostriche, pesce crudo, frutti di mare e acciughe fritte sono un abbinamento perfetto. Si abbina bene anche con formaggi morbidi e cremosi.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml
1500 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepicciola.com

vallepicciola.com

