



PERLINETTO ROSÈ

METODO CLASSICO

SPUMANTE EXTRA BRUT

2017

Denominazione:

Spumante Extra Brut Metodo Classico

Zona di produzione:

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio:

Pinot Nero 100%

Altitudine:

420/480 metri s.l.m.

Vigneti:

Vigneti di Vallepiciola

Tipologia del terreno:

Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Densità di impianto:

5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento:

Guyot

Annata:

L'annata 2017 sarà ricordata come una delle più anomale degli ultimi anni. L'inverno è stato piuttosto rigido. A marzo si è verificata la prima ondata di caldo anomalo, che ha determinato un germogliamento precoce. In aprile un'ondata di freddo ha colpito l'Italia centro-settentrionale, causando il disseccamento di alcuni germogli e diminuendo il carico produttivo. Dopo questa gelata ci sono state solo alcune piogge temporalesche a maggio (50 mm di media) e fino a metà agosto le precipitazioni sono state molto scarse, così come le temperature record soprattutto a fine luglio. I vigneti, nonostante queste situazioni estreme, hanno risposto molto bene: pochissime scottature e appassimenti, quasi tutte le parcelle hanno continuato a maturare l'uva. Fortunatamente, da metà agosto le temperature sono tornate alla normalità e alcune piogge hanno rinvigorito le viti. La vendemmia è stata anticipata di circa 15 giorni rispetto alla media degli anni precedenti. La diminuzione della quantità è stata di circa il 20%.

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:

Affinamento sui lieviti per 48 mesi

Longività:

5-10 anni

Alcol: 12,5 % Vol | Acidità totale: 6,7 g/L

Residuo zuccherino: 3,2 g/L

Temperatura di servizio: 6°-8° C

**Formati disponibili:**

750
ml

1500
ml

Note di degustazione:

Colore rosa tenue, perlage fine e persistente, note floreali ed agrumate. Sorso lungo, sapido, avvolgente.

Abbinamento:

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

VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718
info@vallepiciola.com - www.vallepiciola.com