



R - PERLÈ

Denomination: Pignoletto DOC "PERLE' "

Typology: vino bianco frizzante.

Vinification: vendemmia tardiva a fine settembre, pulizia dei mosti, fermentazione con lieviti selezionati e presa di spuma in autoclave.

Grapes: pignoletto.

Plant system: Guyot.

Soil: clay and silt.

Color: straw yellow with greenish reflections.

Aroma: notes of peach and candied apple.

Taste: dry, fresh, soft and velvety

It is recommended with typical dishes of Modena cuisine, such as green tortelli, fish appetizers.

PERFECT AS A COCKTAIL BASE!

Alcohol graduation: 11% VOL

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l.

Sugary residue: 12,5 g / l

Total acidity: 8 g / l

R - PERLÈ



Denominazione: Pignoletto DOC "PERLÈ"

Tipologia: vino bianco frizzante.

Vinificazione: vendemmia tardiva a fine settembre, pulizia dei mosti, fermentazione con lieviti selezionati e presa di spuma in autoclave.

Uve: pignoletto.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: note di pesca e mela candita.

Sapore: asciutto, fresco, morbido e vellutato

Si consiglia con piatti tipici della cucina modenese, come tortelli verdi, aperitivi a base di pesce.

PERFETTO COME BASE COCKTAIL !

Gradazione: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 12,5 g / l

Acidità totale: 8 g / l