

Perla

Frizzante

“Armonie”

Armonia è incontro. Nel Parco Storico specie diverse interagiscono sostenendosi a vicenda e mantenendo l'equilibrio dell'ecosistema in un ciclo senza fine. Il tracciato interno al Parco Storico è infatti un anello. Così nei vini l'armonia richiede l'incontro di dolcezza e acidità, di un perlage fine ma persistente e complessità aromatica, di un corpo discreto e un retrogusto piacevole ma misurato. Questa stessa forma geometrica ricorda anche le bollicine, regine di questa famiglia.

Caratteristiche

Il Perla è vino frizzante che si presta benissimo come aperitivo. Accompagna degnamente tutto il pasto anche se è preferibile in abbinamento a piatti leggeri con base di formaggi molli od anche crostacei, pesce o scampi marinati. Alla vista si presenta giallo paglierino tenue, ricamato da un leggero e fine perlage. All'olfatto si notano profumi eleganti di fiori bianchi e sentori delicati di frutta, con un leggero profumo di fieno secco; dal sapore snello, asciutto, giustamente armonico ed equilibrato.

Scheda Tecnica

varietà	Cuvée (uve bianche)
denominazione	Bianco IGT
anno d'impianto	2004/2008
terreno	argilloso-limoso a scheletro prevalente/sabbioso-limoso
sesto d'impianto	1,00 x 2,80
potatura	sylvoz
resa/ettaro	14 t
alcool	11,00 % vol.
zuccheri residui	12 g/l
acidità	4,60 g/l
ph	3,26
pressione	2,5 bar

Vinificazione

Raccolta meccanica delle uve all'ottimale grado di maturazione tecnologica, pigiadiraspatura, pressatura, decantazione statica dei mosti a freddo e inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione controllata a freddo, 14°C. A fine fermentazione si procede al travaso, leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e successiva filtrazione. L'imbottigliamento avviene a seguito di una rifermentazione indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi). Il vino per un mese aumenta la sovrappressione interna di circa 2,5 atmosfere fino a terminare la fermentazione; a questo punto si procede con la chiarifica e la filtrazione finale.

INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75
tappo vite



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560393

CODICE ITF CARTONE



1 803253 5560390


dal 1427
GIOL

vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015
l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL
Viale della Repubblica, 1/6
31020 San Polo di Piave
Treviso - Italy
Tel. +39 0422 855032
info@giolitalia.it
www.giolitalia.com