Perla

Spumante Brut “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.

INFO TECNICHE BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero

SCHEDA ONLINE

Caratteristiche

Il Perla Spumante è un vino spumante bianco, ideale per momenti di convivialità e perfetto come aperitivo. Si abbina con versatilità a tutto pasto, dando il meglio di sé con piatti leggeri a base di formaggi freschi, verdure, crostacei o carpacci di pesce. Alla vista si presenta di un giallo paglierino chiaro, attraversato da un perlage fine e persistente che ne esalta la vivacità. Al naso regala profumi freschi e delicati: fiori bianchi, note fruttate di mela verde e agrumi, con un accenno erbaceo che ricorda il fieno appena tagliato. Al palato è fresco, asciutto e piacevolmente equilibrato, con una beva agile e armonica che invita al sorso successivo.

Scheda Tecnica

varietà	Cuvée (uve bianche)
denominazione	Bianco IGT
anno d’impianto	2015
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	10 g/l
acidità	4,60 g/l
ph	3,26
pressione	5 bar

Vinificazione

Produciamo il nostro vino con passione e attenzione, partendo da uve raccolte al giusto punto di maturazione, quando esprimono al meglio freschezza e profumi. Dopo la vendemmia, le uve vengono delicatamente pigiate e pressate per ottenere un mosto limpido e fragrante. Il mosto viene lasciato riposare a bassa temperatura e poi avviato alla fermentazione con lieviti selezionati, mantenendo una temperatura controllata di 14°C. Questo passaggio lento e delicato ci permette di conservare tutta la finezza aromatica del vino. Una volta completata la fermentazione, il vino viene travasato e leggermente chiarificato per renderlo stabile e armonioso. Dopo una filtrazione accurata, è pronto per la fase più vivace del processo. La rifermentazione avviene in autoclave, secondo il metodo Martinotti, e dura circa un mese. È qui che il vino prende la sua frizzantezza elegante e il suo carattere brioso. Una volta terminata, il vino viene filtrato e imbottigliato, pronto per essere condiviso e gustato in buona compagnia.

CODICE EAN BOTTIGLIA

8 032535 560478

CODICE ITF CARTONE

18032535560475

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

VEGAN

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