



# Perla d'Oro

SPUMANTE BRUT  
PERLA D'ORO  
Metodo Charmat

## Vino spumante bianco brut

Annata: 2022  
Vitigno: Chardonnay  
Formato bottiglie: 0,75 lt

## Vigneto

Allevamento: Guyot  
Terreno: medio impasto, principalmente calcareo  
Altitudine: 120-150 m.s.l.m.  
Esposizione impianto: Sud, Sud-Est  
Età media del Vigneto: 15 anni

## Vendemmia

Manuale in cassetta, pressatura a grappolo intero  
Fermentazione in: vasche in acciaio inox  
Affinato in: serbatoi di acciaio inox  
Durata dell'invecchiamento: 8 mesi  
Affinamento in bottiglia: 6 mesi

## Note di degustazione

Giallo paglierino con riflessi verdolini.  
Nei profumi è fruttato con netti sentori di pera, floreale e fragrante, abbastanza intenso abbastanza complesso e mediamente fine.  
Il sapore è fresco, secco, abbastanza caldo, e adeguatamente morbido. Acidità percettibile con una sapidità collegabile alla mineralità.  
Un corpo adeguato alla tipologia, equilibrato pronto e armonico.

## Abbinamenti

Consigliato con aperitivi e primi di pesce, tartare, molluschi e crostacei. Zuppe di pesce e insalate.

Alcohol: 12%  
Bottiglie prodotte: 3.000