

PERLE DI LAGO

Spumante Extra Dry



Vitigno di Origine:

Chardonnay e Trebbiano

Sistema di allevamento:

filare potato a cordone speronato. Resa per ettaro 50 q.li di uva.

Zona di Produzione:

Lazio, provincia di Latina.

Colle Parito è la località dove coltiviamo la nostra Malvasia del Parco Nazionale del Circeo, su terreni rossi, di medio dai venti salmastri del vicino litorale pontino.

Tecnica di vinificazione:

le uve selezionate vengono sottoposte a pigiatura soffice e la fermentazione del mosto ottenuto avviene a temperatura controllata per mantenere i delicati profumi di questo vitigno. Il vino che si ottiene riposa alcuni acciai e si affina in bottiglia per un breve periodo.

Note organolettiche:

colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo delicato con note floreali e di frutta secca. Al gusto si presenta sapido e vellutato.

Suggerimenti:

Ideale con primi e secondi a base di pesce e frutti di mare.
Ottimo anche con piatti delicati di carni bianche.
Servire fresco: 12°C

Tenore Alcolico:

13,00%

