



EXTRA BRUT LA PERLA

Vino Spumante Metodo Classico



Zona di produzione: Valtellina, Tresenda di Teglio, vigneto La Perla

Vitigno: Pignola valtellinese, uva autoctona valtellinese a bacca rossa

Grado alcolico: 12,5% vol.

Zuccheri residui: 3 g/l

Raccolta: manuale in cassette da 10-12 kg

Vinificazione: L'uva raccolta viene pigiata e diraspata. Il mosto ottenuto mediante pressatura soffice viene immediatamente raffreddato a 0-2°C. Al mosto viene iniettata giornalmente dell'aria per un periodo di ca. 10 giorni. Questa tecnica, chiamata tecnica dell'iperossidazione, consente di ossidare "prima" tutte le sostanze che potrebbero ossidarsi "dopo", garantendo più longevità al vino. Dopo decantazione statica a freddo, il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata a 15/16°C. Dopo fermentazione malolattica e *stabilizzazione* a freddo, segue presa di spuma e rifermentazione in bottiglia.

Affinamento: 20 mesi sui lieviti

Bottiglie prodotte: 3000

La Perla di Marco Triacca
Via Valgella 29b
I-23036 Tresenda di Teglio (SO)
+39 346 287 88 94

info@vini-laperla.com
www.vini-laperla.com

La Perla di Marco Triacca
Zalende 166
CH-7748 Campascio (GR)
+41 79 439 66 22