



# PERLINETTO ANNIVERSARIO

## ROSÉ

### METODO CLASSICO

**Denominazione:**

Vino spumante di qualità

**Dosaggio:**

Pas Dosé

**Zona di produzione:**

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

**Uvaggio:**

Pinot Nero 100%

**Altitudine:**

420/480 metri s.l.m.

**Vigneti:**

Vigneti di Vallepiciola

**Tipologia del terreno:**

Calcare ed argilla con presenza di galestro ed alberese

**Densità di impianto:**

5,000 piante per ettaro

**Sistema di allevamento:**

Guyot

**Vendemmia:**

Seconda decade di Agosto; resa per ettaro di 70 quintali.

**Vinificazione:**

Soffice pressatura con gas inerte e ghiaccio secco, fermentazione alcolica in acciaio con affinamento su fecce fini per 6 mesi.

**Invecchiamento:**

Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per 60 mesi.

**Longevità:**

5-10 anni

**Acidità totale:**

6,7 g/L

**Residuo zuccherino:**

< 3 g/L

**Temperatura di servizio:**

6°-8° C

**Formati disponibili:**

750  
ml

1500  
ml

3000  
ml

**Note di degustazione:**

Vista: Colore rosa tenue, perlage fine e persistente.

Naso: note floreali ed agrumate.

Palato: sorso lungo, sapido, avvolgente.

**Abbinamento:**

Ostriche, caviale, pesce crudo, frutti di mare sono un abbinamento perfetto.

Si abbina bene anche con formaggi

Morbidi e cremosi.

## VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718  
info@vallepiciola.com - www.vallepiciola.com