



VINITÀ
ITALIA

RE RICCARDO_PERLA

CANTINA BASSOLI



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

R.R. Perla Pignoletto I.G.T.

Emilia Romagna

Vino Bianco Frizzante / Sparkling White Wine

100% Pignoletto

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine di Settembre / End of September

In fermentini di acciaio a temperatura controllata

Controlled temperature in stainless steel casks

Affinamento / Maturation

In bottiglia

In bottle

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

Zuccheri / Sugar g./lt

Acidità tot. Acidity g./lt

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

11,0 %

12,30

5,10

70

Confezionamento/ Packing

Spumante Premiere 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

Tipo di suolo / Soil types

Altitudine / Altitude

2500 piante / Ha

Sabbioso e argilloso / Sandy and clayey

25 – 50 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Questo vino è ottenuto con le migliori tecniche di vinificazione. Alla pressatura soffice delle uve integre, segue la fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata da cui si ottiene un raffinato vino bianco. Piacevolmente fresco nella versione frizzante. Mai stucchevole poiché supportato da una buona spalla acida. Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto rivela un odore delicato, fresco, leggermente aromatizzato alla frutta matura con sentori di pera, pesca e frutti esotici. Sapore pieno ed asciutto, decisamente morbido e tipico. Vino ottimo a tutto pasto. Consigliato come aperitivo, con gli antipasti e in particolare con formaggi freschi e salumi misti.

TASTING NOTES

The wine is produced from the soft pressing of the grapes with the must, separated from the skins. Secondary fermentation takes place in temperature controlled stainless steel. Sensory profile appearance: The wine has lovely pale yellow color with greenish tinges and a fine, fruity nose with hints of hawthorn flowers and a dry, well balanced, clean and quiet persistent palate; it also has a good flavors of green apples and white peach. It makes an excellent aperitif, being fruity, elegant and light. Perfect with Italian style starters or cheese. Serving temperature: 8-10° C.

