



Perle di Malva

Vino Spumante di Qualità

Metodo Classico

Le uve, raccolte precocemente per mantenere un buon grado di acidità ed un tenore zuccherino non troppo elevato, sono vinificate a bassissime temperature per mantenere al massimo il patrimonio aromatico del vino.

*Dopo la fine della fermentazione i lieviti residui vengono mantenuti in sospensione mediante ripetuti interventi di *bâtonnage*. Durante la primavera successiva alla vendemmia viene eseguito il tiraggio, ovvero l'imbottigliamento del vino con l'aggiunta di zucchero e lieviti per la rifermentazione secondo i parametri del metodo classico.*

Successivamente ogni singola bottiglia rimane a riposare sui lieviti per almeno 30 mesi, per affinare le bollicine ed acquisire quelle sensazioni aromatiche apportate dai lieviti tipiche degli spumanti metodo classico con un lungo soggiorno sulle fecce.

*A seguito delle operazioni di *remuage* per convogliare i lieviti sul collo delle bottiglie, viene effettuato il *dégorgement*.*

*Lo Spumante Metodo Classico *Perle di Malva* presenta note olfattive dovute al soggiorno sui lieviti come la crosta di pane accompagnate da note floreali tipiche dei vitigni utilizzati. In bocca le bollicine, pur non essendo troppo invadenti, si presentano fini e morbide facendo sì che il *Perle di Malva* sia di media persistenza e caratterizzato da una buona e lunga sapidità.*

Perle di Malva è disponibile nelle tre varianti

Rase Veje

Blanc de Blancs - Piemonte DOC Chardonnay

Rosa Rosae - rosato

