

PERLATO

VINO SPUMANTE EXTRA DRY



TENUTE
NEIRANO

DENOMINAZIONE
PERLATO SPUMANTE EXTRA-DRY

VITIGNO

Un'armonia di vitigni bianchi accuratamente selezionati, che conferiscono eleganza e una personalità ben definita. Questo blend sapiente nasce dalla combinazione di uve con caratteristiche aromatiche uniche e perfettamente bilanciate, espressione autentica del terroir da cui provengono.

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene lentamente a temperatura strettamente controllata per sviluppare i profumi più fini. Spumantizzazione in grandi recipienti di acciaio.

CARATTERISTICHE

Colore paglierino brillante, sapore morbido e delicatamente secco, con bouquet floreale e fruttato. Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e per la preparazione di cocktails, incluso il celebre Spritz. Perfetto per piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Si abbina bene anche a dolci, pasticceria secca e frutta fresca.

Da servire fresco intorno ai 10° C.

DENOMINATION
PERLATO SPARKLING WINE EXTRA-DRY

VINE

An exquisite harmony of carefully selected white grape varieties, offering elegance and a well-defined character. This masterful blend is crafted from grapes with unique aromatic profiles, perfectly balanced to reflect the authenticity of the terroir they come from.

VINIFICATION

After soft pressing, fermentation takes place slowly and at strictly controlled temperature to develop the finest bouquets.

Wine turns sparkling in large stainless steel tanks.

CHARACTERISTICS

Bright pale yellow colour, soft and delicately dry profile, with a floral and fruity bouquet. Thin and persistent foam.

ACCOMPANIMENT

Ideal as an aperitif and for cocktail preparation, including the renowned Spritz. Perfect pairing with fish, shellfish, and seafood. It also complements desserts, dry pastries, and fresh fruit beautifully. Serve chilled at about 10° C.