



coltiviamo sogni



EXTRA BRUT LA PERLA

Vino Spumante Metodo Classico

Anbaugebiet: Veltlin, Tressenda di Teglio, Weingut La Perla

Rebsorte: Pignola valtellinese, einheimische rote Rebe

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Restsüsse: 3 g/l

Weinlese: von Hand, in Kisten zu 10-12 kg

Vinifikation: Das Lesegut wird abgebeert und gequetscht. Der durch sanfte Pressung erhaltene Most wird sofort auf 0-2°C heruntergekühlt. Ihm wird für etwa zehn Tage täglich Luft zugeführt. Durch dieses, Hyperoxidation genannte Verfahren oxidieren vorzeitig alle Stoffe, die ansonsten später oxidieren würden, was dem Wein eine längere Haltbarkeit verleiht. Nach der statischen Kaltdekantierung wird der Most zur alkoholischen Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von a 15/16°C gebracht. Im Anschluss an die malolaktische Gärung und die Kaltstabilisierung erfolgt bei der Gärung in der Flasche die Schaumbildung.

Ausbau: 24 Monate auf Hefe

Produzierte Flaschen: 3000

La Perla di Marco Triacca
Via Valgella 29b
I-23036 Tressenda 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