



coltiviamo sogni



## EXTRA BRUT LA PERLA

### Alpi Retiche IGT Spumante Metodo Classico

*Zona di produzione:* Valtellina, Tresenda di Teglio, vigneto La Perla

*Vitigno:* Pignola valtellinese, uva autoctona valtellinese a bacca rossa

*Grado alcolico:* 12,5% vol.

*Dosaggio zucchero:* 2 - 2,5 g/l nella liqueur d'expédition

*Raccolta:* manuale in casse da 10-12 kg

*Vinificazione:* l'uva raccolta viene pigiata e diraspata. Il mosto ottenuto mediante pressatura soffice viene immediatamente raffreddato a 0-2°C. Al mosto viene iniettata giornalmente dell'aria per un periodo di ca. 10 giorni. Questa tecnica, chiamata tecnica dell'iperossidazione, consente di ossidare "prima - nel mosto" tutte le sostanze che potrebbero ossidarsi "dopo - nel vino", garantendo più longevità al vino. Dopo decantazione statica a freddo, il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata a 15/16°C. Dopo fermentazione malolattica e stabilizzazione a freddo, segue presa di spuma e rifermentazione in bottiglia.

*Affinamento:* 24 mesi sui lieviti