



# Medal Perla

**Denomination:** Pignoletto DOC "PERLA"

**Tipology:** Sparkling White Wine.

**Vinification:** soft pressing and fermentation at a controlled temperature of 16 ° C. Re-fermentation in autoclave at 15/16 C ° through the use of highly selected yeast strains.

**Grapes:** Pignoletto.

**Plant system:** cordone speronato.

**Soil:** clay and silt.

**Colour:** straw yellow with green streaks.

**Aroma:** refined symphony of white fruit and vanilla with a slight hint of jasmine and basil.

**Taste:** fresh with a touch of citrus and almond.

*A wine for all meals, perfect for aperitifs and fish dishes!*

**Alcoholic graduation:** 11% VOL.

**Serving temperature:** servire a 8/10 C°

**Bottle:** 0,75 l.

**Sugary residue:** 11 g / l

**Total acidity:** 6,2 g / l



# Medal Perla

**Denominazione:** Pignoletto DOC "PERLA"

**Tipologia:** Vino bianco frizzante.

**Vinificazione:** pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 16°C. Rifermentazione in autoclave a 15/16°C mediante l'uso di ceppi di lieviti altamente selezionati.

**Uve:** Pignoletto.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Terreno:** argilloso e sabbioso.

**Colore:** giallo paglierino con screziature verdognole.

**Profumo:** raffinata sinfonia di frutta bianca e vaniglia con un leggero sentore di gelsomino e basilico.

**Sapore:** fresco con un tocco di agrumi e mandorla.

*Vino da tutto pasto, perfetto per aperitivi e piatti a base di pesce!*

**Gradazione:** 11% VOL.

**Temperatura di servizio:** servire a 8/10°C

**Formato:** 0,75 l.

**Residuo zuccherino:** 11 g/l

**Acidità totale:** 6,2 g/l