



PERLANTE



La freschezza e la briosità di una delicata effervescenza amplificano i toni fruttati delle varietà compositive.

The crispness and liveliness of its delicate effervescence highlight the fruity nuances created by its blend of varieties.

Zona e comune di produzione	Vigna delle More, podere di Imola
Uve	Albana, chardonnay, sauvignon
Altimetria	120 m.s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Capovolto e Guyot
Densità dell'impianto	4000 piante / ha
Anno d'impianto del vigneto	1995
Resa uve per ceppo	2 kg con il diradamento
Epoca di vendemmia	Metà settembre, manuale
Vinificazione	In autoclave per 60 giorni con lieviti selezionati
Temperatura di fermentazione	17° - 19° C
Fermentazione malolattica	No
Produzione media anno	20.000 bottiglie
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Fragrante di pane, su toni fruttati di mela verde e pesca a polpa bianca
Sapore	Grintoso, buona freschezza, con finale piacevolmente abboccato
Abbin. gastronomici	Torte salate, mortadella classica di Bologna e parmigiano reggiano giovane

<i>Production area and commune</i>	<i>Vigna della Villa in Imola</i>
<i>Grape variety</i>	<i>40% Trebbiano, 40% Albana di Romagna, 20% Sauvignon Blanc</i>
<i>Altitude</i>	<i>120 metres</i>
<i>Soil profile</i>	<i>Clay</i>
<i>Training system</i>	<i>Capovolto (single-arched cane) and Guyot</i>
<i>Vineyard density</i>	<i>4000 vines / hectare</i>
<i>Vineyard age</i>	<i>1995</i>
<i>Yield per vine</i>	<i>2 kg, with cluster thinning</i>
<i>Harvest period</i>	<i>; manual picking</i>
<i>Vinification</i>	<i>In pressure tanks for 60 days, with cultured yeasts</i>
<i>Fermentation temperature</i>	<i>17° - 19° C</i>
<i>Malolactic fermentation</i>	<i>No</i>
<i>Average annual production</i>	<i>20.000 bottles</i>
<i>Appearance</i>	<i>Straw yellow</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Crusty bread fragrances foregrounding fruity nuances of green apple and white peach</i>
<i>Palate</i>	<i>Forthright flavours, appealingly crisp, with a lightly sweet finish</i>
<i>Serving suggestion</i>	<i>Savoury pies, classic Bologna mortadella, and young Parmigiano cheese</i>