

RIBOLLA GIALLA SPUMANTIZZATA

Il brut Perusini è prodotto da uve Ribolla Gialla (principalmente) e Chardonnay con un metodo charmat “lungo” (5 mesi di autoclave). La Ribolla per la sua varietale freschezza è una superba base spumante cui lo chardonnay aggiunge corpo e profumi. Le uve di collina, con le solite basse produzioni e l’attenta lavorazione sono il segreto di questo semplice, grande spumante singolarmente fruttato e varietale. Ultimo nato in casa Perusini si è subito guadagnato i suoi estimatori!

Dati Analitici:

Dosaggio zuccherino: Brut (7 g/l di zucchero)
Uve: 85% Ribolla Gialla, 15% Chardonnay
Alcol: 12,1%

Cantina:

L’uva di Ribolla Gialla raccolta a mano leggermente cruda, per mantenere un acidità più alta, è stata pressata sofficemente nella pressa a polmone (bucher) raffreddandola con neve carbonica. Lo Chardonnay invece viene portato a maturazione completa e anch’esso immediatamente pressato senza macerazione. La vinificazione è avvenuta in acciaio e la spumantizzazione con metodo charmat a temperatura di fermentazione controllata entro i 16° C. Affinamento sui lieviti fini per i cinque mesi successivi.

Scheda di degustazione:

Colore: Giallo paglierino, brillante con riflessi oro. Perlage fine e cremoso.

Naso: Nuances agrumate con sentori di crosta di pane e mela verde, piacevole e delicato

Bocca: Le note fresche verticali donate dalla ribolla si sposano con la lunghezza e la pienezza aromatica dello chardonnay.