



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 (liqueur): 3 g/l

Raccolta: manuale in cassette 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" tutte le sostanze che potrebbero ossidarsi "dopo", 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