

I MONOVITIGNI Il legame diretto con il vigneto

Peri Rosé Brut Millesimato

Talento – Vino Spumante di Qualità

Il vino base da spumantizzare secondo il Metodo Classico proviene da uve Pinot Nero e Chardonnay raccolte prematuramente per conservare un livello di acidità più elevato che possa permettere al vino di far fronte al lungo periodo di lavorazione.

La vinificazione viene effettuata con lieviti a lenta fermentazione nelle botti di acciaio tenute ad una temperatura controllata tra i 18° e 22°C. Giunti alla primavera successiva inizia con il tirage la lunga e delicata fase di spumantizzazione e di maturazione per il vino che, già imbottigliato, viene messo a riposo in cataste tenute al buio degli ambienti della cantina.

La temperatura costante di 11°-12°C favorisce il lento lavoro dei lieviti selezionati che trasformano lo zucchero residuo in alcool e in anidride carbonica naturale: il perlage. Solo dopo tre anni di permanenza sui lieviti e 46 mesi dalla vendemmia Peri Talento Rosé è pronto: si inizia così la pratica della sboccatura e dell'aggiunta della liqueur d'expédition della Casa per renderlo più equilibrato, morbido ed elegante.



Colore: limpido, rosa delicato che ricorda la buccia di cipolla. Perlage finissimo, persistente ed abbondante, quasi cremoso, dovuto alla struttura ricca ed importante del vino base e alla lunga lavorazione sui lieviti.

Profumo: bouquet vivace ed ampio, ricco, armonico e persistente con un gradevole sentore di frutti rossi e rose.

Sapore: secco, presenta una piacevole sapidità e freschezza che si armonizza con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta. Ottima struttura, con note di mandorla dolce e ribes.

Vitigni: 75% Pinot Nero, 25% Chardonnay.

Prodotto dal: 2012. ("Talento" utilizzato dal 2010, in accordo con l'Istituto Talento Italiano - www.talento.to).

Produzione media annua di bottiglie: 10.000.

Formati di bottiglie: Bottiglia intera 0,75 l.

Annata attualmente in vendita: 2010

Tiraggio: maggio 2011

Sboccatura: 2014

Residuo zuccherino: 10 grammi per litro.

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.

temperatura di servizio consigliata: 8° - 10°C. per riuscire ad apprezzare al meglio le caratteristiche note aromatiche date dalla maturazione prolungata sui lieviti.

Bicchieri consigliati: la flûte, il calice.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, in abbinata a stuzzichini di pesce. Ideale anche a tutto pasto.

