

Vinaioli

Perlae Bianche Prosecco DOC Brut Millesimato



San Simone creëerde deze **Millesimato**, omdat ze **twee witte parels, Glera** (Prosecco, 90%) en **Chardonnay** (10%) wilden samenbrengen in één enkele fles.

De druiven groeien op **alluviale bodems** in Azzano Decimo en Porcia (Friuli). Aanplant van 3.500 wijnstokken per ha, opbrengst **120 q/ha** (ca. 1 fles/m²).

De druiven worden ontritst en geperst, thermo gecontroleerde (16-18°C) witte **fermentatie** gedurende **10 dagen in inox**. **Tweede fermentatie** in **autoclaven** gedurende **50 dagen** bij (14-16°C) tot een **druk van 6 bar** wordt bereikt. De fermentatie wordt gestopt door afkoeling tot 8-10°C, maar de wijn blijft nog minstens **4 maanden op de lie**. Lichte filtering en isobare botteling.

Fijne en **delicate bubbels**, **helder strogele** kleur met een gouden schijn. Fruitige neus, **gele appels**, **peer** en delicate **citrus**, soms iets zoets en ook floraal. Volle en **ronde smaak**, geheel in lijn met de neus

Fantastisch als **aperitief**, maar ook bij vis, schaal en schelpdieren, forel en slaatjes.

Alcohol 11,5% vol%. Aanbevolen te drinken **binnen de 2 jaar na de botteling** bij 6-8°C.

Vinaioli

Handelskaai z/n, 3500 Hasselt
BE58 7370 1917 0879
www.vinaioli.be

KWArT gcv
Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be