



VILLA CORNARO



TIPOLOGIA	“PERLANIMA” BIANCO FRIZZANTE
CODICE EAN	8001906997939
ZONA PRODUZIONE	Italia
VINIFICAZIONE	Vino frizzante brioso, vivace e fragrante. Vinificazione e frizzantatura sono volte a mantenere integre le caratteristiche aromatiche del prodotto, preservandone freschezza e profumi. Dalla fermentazione del mosto a temperatura controllata - che non supera mai i 17 C° - si ottiene una cuvée di grande intensità che viene successivamente sottoposta a presa di spuma in autoclave con l'utilizzo di lieviti selezionati per l'estrazione degli aromi secondari.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Dal colore giallo paglierino luminoso, Perlanima in versione frizzante è vino di pregiata gradevolezza e grande intensità aromatica, esaltata da un perlage delicato e persistente che si sprigiona centrifugamente in bocca. Equilibrato e in perfetto bilanciamento tra sapidità ed elementi zuccherini, regala al palato meravigliose sensazioni floreali e fruttate, con note prevalenti di pesca e agrumi.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino di grande versatilità, ideale per un brindisi tra amici. Dà il meglio di sé quando abbinato ai piatti leggeri della tradizione mediterranea a base di carni magre, pescato fresco e verdure.
TEMP. DI SERVIZIO	6 C°-8 C°.
ALCOOL % VOL	10,5
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	1,4
ACIDITA' TOTALE gr/lit	5,7
SO2	125
BOTTIGLIA	Borgognotta Emiliana – stelvin
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	21
CARTONI EPAL	105

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe , PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com