PERGIUS

Le Uve

Le uve varietà Grechetto, utilizzate per la produzione di questo spumante metodo Martinotti, provengono dai vigneti più alti di quota presenti in azienda "vigneto i Pini", questo dona alle stesse l'acidità indispensabile per produrre un prodotto fresco e fine.

La Vinificazione

Le uve vengono raffreddate prima della lavorazione così da conservare tutto il loro corredo aromatico, subito dopo, vengono avviate alla lavorazione in pressa con il minor uso di solfiti possibile. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare ad una temperatura di 13 °così da conservare tutto il carattere tipico delle uve. In inverno si procede alla rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti.

Il Vino

Il colore è giallo paglierino tenue molto elegante, gli aromi sono freschi e floreali con note di ananas, in bocca si presenta delicato e freschissimo, la sensazione donata dalla C02 è cremosa e delicata, il finale è fresco e armonioso.

Dati Tecnici

- Uvaggio: Grechetto 100%
- Zona di produzione San Martino in colle Perugia
- Altitudine vigneto 300 m slm
- Tipologia di terreno medio impasto
- Sistema di coltivazione guyot
- Produzione: 90 q/ha
- Alcool: 12,40 % vol
- Acidità totale: 5,80 g/l
- pH: 3,27
- Zuccheri residui: 6g/l

Bellalma s.s.a.

Strada San Martino in Campo, 6
Perugia - ITALY - www.bellalma.it