

• Vivaci • Accattivanti • Spumeggianti



PERLIT

“Una bollicina rinnovata, protagonista dei momenti di festa e di quotidianità”

NEW

Prima Cuvée Extra Dry

PERLIT



Vino spumante di carattere, ottenuto da una speciale cuvée di selezionatissime uve a bacca bianca.

Uve

Cuvée di uve a bacca bianca

Vinificazione e affinamento

Lenta fermentazione naturale con successivo affinamento in bottiglia

Colore

Giallo paglierino con riflessi brillanti

Profumo

Deliziosamente fruttato

Sapore

Note di melone anticipano sensazioni vegetali di melissa

Alcool

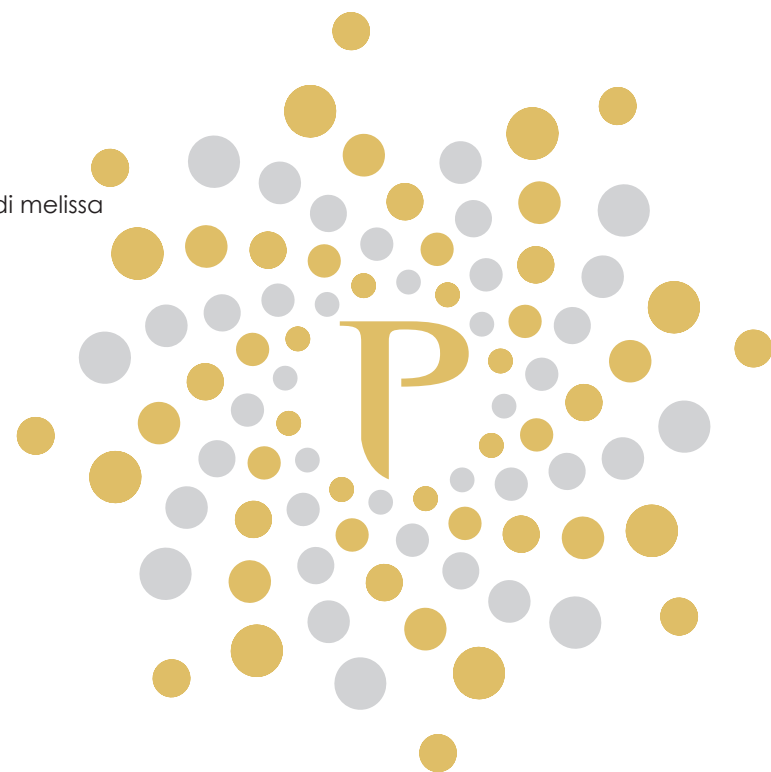
11,5%

Temperatura di servizio

6-8° C

Formato

750 ml



NEW

PERLIT



Dolce

PERLIT

Vino spumante dolce, ottenuto da una sapiente cuvée di uve aromatiche.

Uve

Cuvée di uve aromatiche

Vinificazione e affinamento

Lenta fermentazione naturale con successivo affinamento in bottiglia

Colore

Giallo paglierino con riflessi brillanti

Profumo

Fine e delicato

Sapore

Frutta candita e vaniglia

Alcool

7,5%

Temperatura di servizio

6-8° C

Formato

750 ml



NEW

PERLIT



Garda Brut DOC

PERLIT

Un'eccellenza del Made in Italy che trova proprio nell'area del Lago di Garda la sua collocazione naturale.

Uve

Uve bianche dell'area Garda Doc

Vinificazione e affinamento

Lenta fermentazione naturale con successivo affinamento in bottiglia.

Colore

Giallo paglierino con riflessi luminosi

Profumo

Di fiori d'agrumi

Sapore

Grande freschezza gustativa con rimandi agrumati e floreali

Alcool

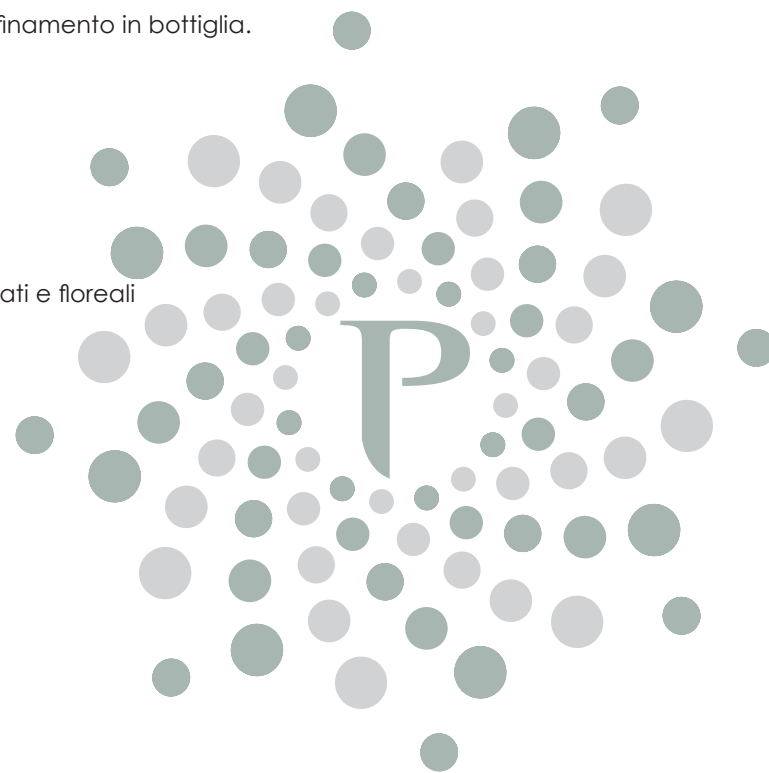
11,5%

Temperatura di servizio

6-8° C

Formato

750 ml



NEW

PERLIT



Rosé Extra Dry

PERLIT

Da una cuvée di uve autoctone a bacca rossa di collina, uno spumante rosé ottenuto con una lunga fermentazione naturale.

Uve

Cuvée di uve a bacca rossa

Vinificazione e affinamento

Lenta fermentazione naturale con successivo affinamento in bottiglia

Colore

Rosa corallo

Profumo

Fruttato con un delicato accenno di lampone e fragolina di bosco

Sapore

Fresco, equilibrato con un finale leggermente agrumato di pompelmo rosa

Alcool

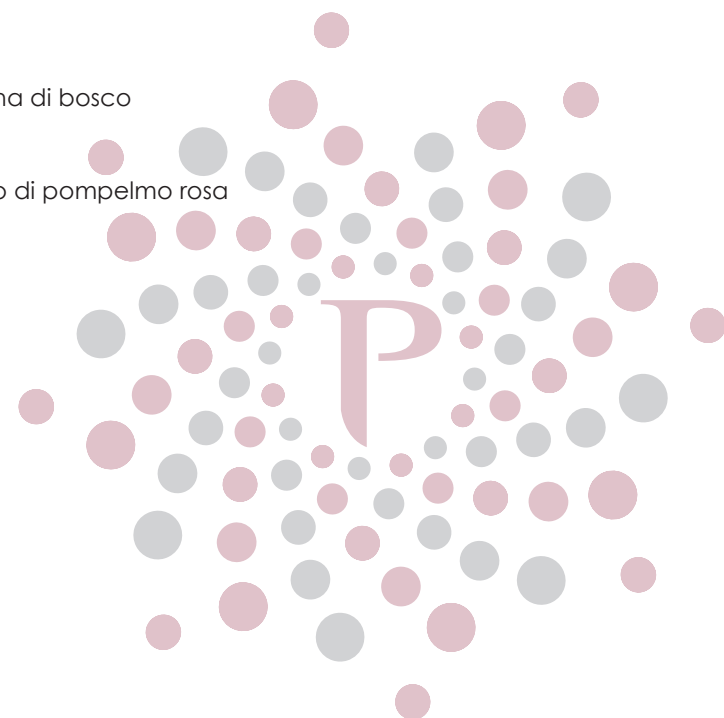
11,5%

Temperatura di servizio

6-8° C

Formato

750 ml



NEW

PERLIT



Müller Thurgau Brut

PERLIT

Vino spumante brut ottenuto da uve aromatiche Müller Thurgau.

Uve

Müller Thurgau

Vinificazione e affinamento

Lenta fermentazione naturale con successivo affinamento in bottiglia

Colore

Giallo luminoso

Profumo

Floreale di biancospino

Sapore

Gusto aromatico di mela golden e pera

Alcool

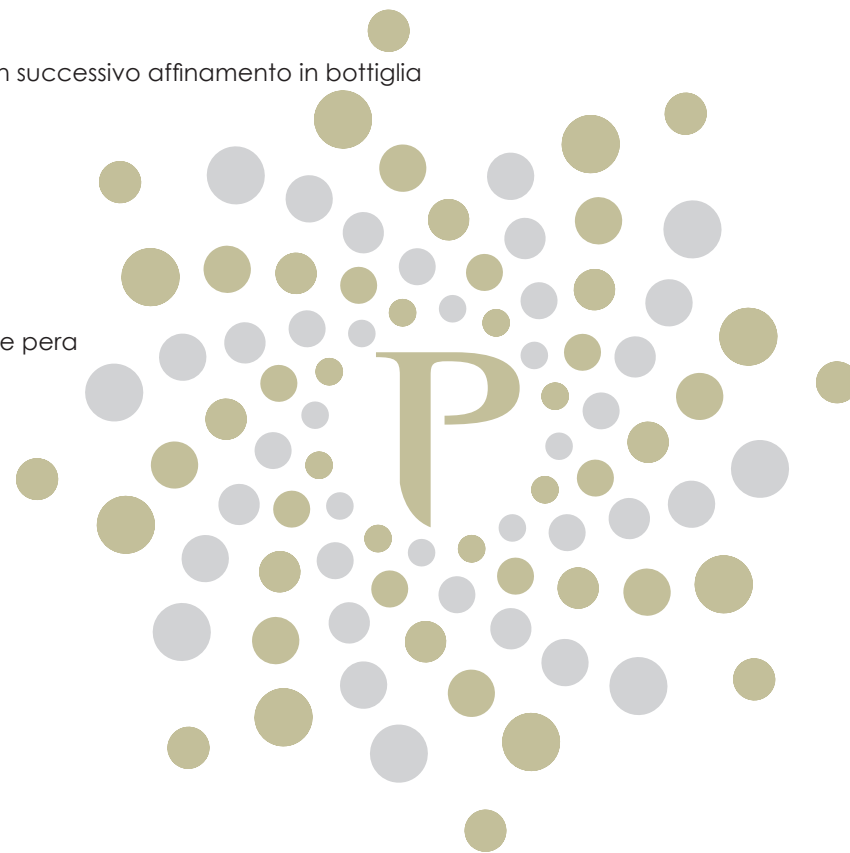
11,5%

Temperatura di servizio

6-8° C

Formato

750 ml



NEW

PERLIT



Prosecco Brut Doc

PERLIT

Vino spumante ottenuto dalla rifermentazione di vini prodotti da uve Glera.

Uve

Glera

Vinificazione e affinamento

Lenta fermentazione naturale con successivo affinamento in bottiglia

Colore

Giallo paglierino con riflessi brillanti

Profumo

Accattivante di frutta a bacca bianca

Sapore

Bouquet fresco e leggermente aromatico, sapore morbido e di carattere

Alcool

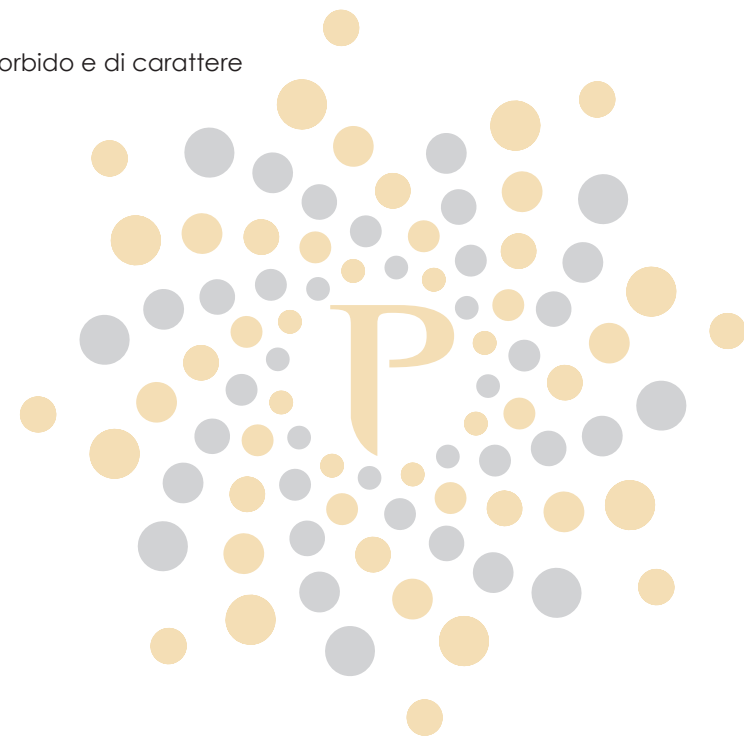
11,5%

Temperatura di servizio

6-8° C

Formato

750 ml



NEW

PERLIT



Recioto di Soave Dolce Docg

PERLIT

Vino spumante dolce ottenuto dalla rifermentazione di uve Garganega appassite in tradizionali fruttai.

Uve

Garganega

Vinificazione e affinamento

Lenta fermentazione naturale con successivo affinamento in bottiglia

Colore

Giallo paglierino con riflessi brillanti

Profumo

Ricorda il miele e la frutta caramellata

Sapore

Intenso e delicatamente persistente

Alcool

12,5%

Temperatura di servizio

6-8° C

Formato

750 ml

