



PERLIT

Vivaci, Accattivanti, Spumeggianti
Lively, Seductive, Richly Effervescent

PERNITT





“Una bollicina rinnovata, protagonista dei momenti di festa e di quotidianità”
“A sparkler re-styled to be the star of every party and for everyday enjoyment”

NEW

Prima Cuvée Extra Dry

PERLIT



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

A sparkling wine of impressive character, made from a unique cuvée of white grapes rigorously selected just for this wine

Uve

Cuvée di uve a bacca bianca

Grapes

Cuvée of white grapes

Vinificazione e affinamento

Lenta fermentazione naturale con successivo affinamento in bottiglia

Vinification and maturation

Slow natural fermentation followed by ageing in the bottle

Colore

Giallo paglierino con riflessi brillanti

Appearance

Straw yellow with luminous highlights

Profumo

Deliziosamente fruttato

Bouquet

Deliciously fruit-rich

Sapore

Note di melone anticipano sensazioni vegetali di melissa

Palate

Sweet melon melds into crisp impressions of lemon balm

Alcool

11,5%

Alcohol

11,5%

Temperatura di servizio

6-8° C

Enjoy at

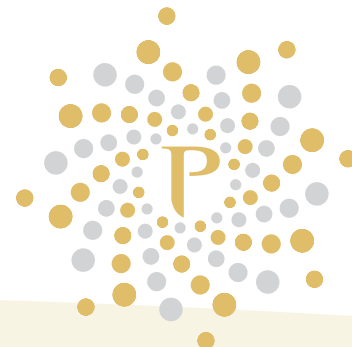
6-8° C

Formato

750 ml

Size

750 ml



NEW



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

A smooth, sweet sparkling wine made from a special cuvée of aromatic grapes

Grapes

Cuvée of aromatic grapes

Vinification and maturation

Slow natural fermentation followed by ageing in the bottle

Appearance

Straw yellow with sparkling highlights

Bouquet

Stylish and delicate

Palate

A marriage of candied fruit and smooth vanilla

Alcohol

7,5%

Enjoy at

6-8° C

Size

750 ml

NEW

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

A true Made in Italy jewel, whose grapes flourish to perfection around Lake Garda

Grapes

White grapes of the Garda DOC zone.

Vinification and maturation

Low natural fermentation followed by ageing in the bottle

Appearance

Straw yellow with luminous highlights

Bouquet

Notes of crisp citrus blossom

Palate

Notably crisp mouthfeel lifted by citrus and floral impressions

Alcohol

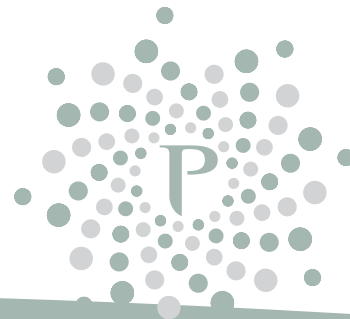
11,5%

Enjoy at

6-8° C

Size

750 ml



NEW

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

The cuvée for this sparkling rosé is made from local native red-wine grapes grown in hillside vineyards, followed by a lengthy natural fermentation

Grapes

Cuvée of red grapes

Vinification and maturation

Slow natural fermentation followed by ageing in the bottle

Appearance

Coral pink

Bouquet

Impressively fruity, with subtle hints of raspberry and wild strawberry

Palate

Crisp and very well-balanced, finishing on a delicious, citrusy note of pink grapefruit

Alcohol

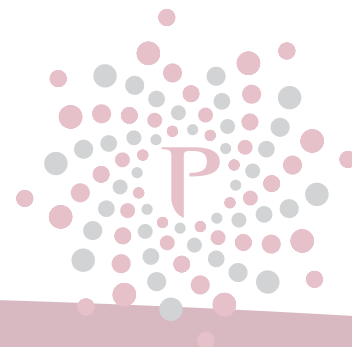
11,5%

Enjoy at

6-8° C

Size

750 ml



NEW

Müller Thurgau Brut

PERLIT



Vino spumante brut ottenuto da uve aromatiche Müller Thurgau

Sparkling wine made from the aromatic Muller Thurgau grape

Uve

Müller Thurgau

Grapes

Muller Thurgau

Vinificazione e affinamento

Lenta fermentazione naturale con successivo affinamento in bottiglia

Vinification and maturation

Slow natural fermentation followed by ageing in the bottle

Colore

Giallo luminoso

Appearance

A luminous yellow

Profumo

Floreale di biancospino

Bouquet

Fresh, floral notes of hawthorn blossom

Sapore

Gusto aromatico di mela golden e pera

Palate

Aromas of fresh-picked pear and golden delicious apple

Alcool

11,5%

Alcohol

11,5%

Temperatura di servizio

6-8° C

Enjoy at

6-8° C

Formato

750 ml

Size

750 ml



NEW

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

A sparkling wine from the Glera grape, produced by a natural secondary fermentation

Grapes

Glera

Vinification and maturation

Slow natural fermentation followed by ageing in the bottle

Appearance

Straw yellow with luminous highlights

Bouquet

Seductive fragrances of will-ripened apple and pear

Palate

Rich in character, with a velvety mouthfeel

Alcohol

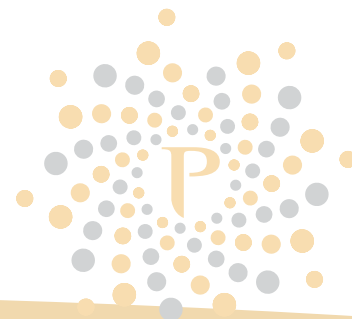
11,5%

Enjoy at

6-8° C

Size

750 ml



NEW

Recioto di Soave Dolce Docg

PERLIT

Il primo vino Veneto a ricevere la prestigiosa nomina DOCG nel 1998. Un vino con profonde radici nel passato; è uno dei gioielli più ricercati nell'area veneta. Il termine Recioto, che dà il nome a questo vino, proviene dal dialetto veneziano "recia", orecchio, si riferisce alla parte superiore del grappolo d'uva Garganega, che a causa della sua piena esposizione al sole, possiede un alto contenuto di zucchero

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

The Veneto's first wine to receive the prestigious DOCG designation, in 1998. A wine with deep roots in the past, one of the Veneto area's most sought-after jewels. The term Recioto, which gives this wine its name, comes from the Venetian dialect recia, an ear, referring to the upper part of the Garganega grape cluster, which because of its full exposure to the sun boasts a high sugar content

Grapes

Garganega

Vinification and maturation

Slow natural fermentation followed by ageing in the bottle

Appearance

Straw yellow with luminous highlights

Bouquet

Deep, smooth impressions of honey and caramelised fruit

Palate

Rich, intense flavours with a delicate, long-lingering finish

Alcohol

12,5%

Enjoy at

6-8° C

Size

750 ml







PERLIT

Cantina di Soave s.a.c

Viale Vittoria, 100 - 37038 Soave (VR)

www.cantinasoave.it

