




PSAN GIOVANNI PERINI

 Light pink-coloured Rosé sparkling wine with generous and soft bubbles. Its fully and harmonic frangance recalls flowers and delicate hint of yeast. Its taste is pleasantly acid and persistent. Ideal as aperitif, excellent accompaniment for fish dishes. Suggested serving temperature: 6-8°C. VINES: situated on the gorgeous and sunny hills of Conegliano and Vittorio Veneto (TV). - Dry wine- Bottle pressure: 5,8 atm-Refermentation in autoclave for 10 days.

 Schaumwein mit zarter lachrosa Farbe. Mit weichem und reichlichem Schaum. Zeichnet sich durch sein harmonisches und volles Bouquet mit Blumendüften und zartem Hefegeruch aus. Angenehm säuerlich und nachhaltig am Gaumen. Geeignet als Aperitif, ist aber auch ein ausgezeichnete Tischwein zu Fischgerichten. Empfohlene Trinktemperatur: 6-8 °C. WEINBERGE: Die Weinberge liegen in den sonnigen Hügeln zwischen Conegliano und Vittorio Veneto. - Trockener Wein- Flaschendruck: 5,8 Atm- 10 Tage Nachgärung im Edelstahlbehälter.

 Spumante dal colore salmone rosato. Ha una spuma morbida ed abbondante. Il profumo è armonico ed ampio con fragranza di fiori e delicato sentore di lievito. Al palato si presenta piacevolmente acidulo e persistente. Indicato come aperitivo, si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di pesce. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C. I VIGNETI: le vigne sono poste sulle splendide ed assolate colline che si trovano tra Conegliano e Vittorio Veneto. - vino secco- Pressione in bottiglia : 5,8 atm- Rifermentato in autoclave per 10 giorni.

Blend: Raboso & Merlot
Alcool: 11.5 % by vol.
Acidity: 6 g/l
Residual sugar: 12 g/l

SPUMANTE PERINI ROSÉ BRUT

