



coltiviamo sogni



## **EXTRA BRUT LA PERLA**

### **Alpi Retiche IGT Spumante Metodo Classico**

*Anbauebiet:* Veltlin, Tresenda di Teglio, Weingut La Perla

*Rebsorte:* Pignola valtellinese, einheimische rote Rebe

*Alkoholgehalt:* 12,5% vol.

*Restsüsse:* 2-3 g/l

*Weinlese:* von Hand, in Kisten zu 10-12 kg

*Vinifikation:* Das Lesegut wird abgebeert und gequetscht. Der durch sanfte Pressung erhaltene Most wird sofort auf 0-2°C heruntergekühlt. Ihm wird für etwa zehn Tage täglich Luft zugeführt. Durch dieses, Hyperoxidation genannte Verfahren oxidieren vorzeitig alle Stoffe, die ansonsten später oxidieren würden, was dem Wein eine längere Haltbarkeit verleiht. Nach der statischen Kaltdekantierung wird der Most zur alkoholischen Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 15/16°C gebracht. Im Anschluss an die malolaktische Gärung und die Kaltstabilisierung erfolgt bei der Gärung in der Flasche die Schaumbildung.

*Ausbau:* 24 Monate auf Hefe