

# P

## PERLAE

Vino spumante di Qualità  
**EXTRA BRUT**  
Metodo Classico

Perlae unisce le condizioni climatiche della Valle Isarco, ideali per la produzione di spumanti, con la sua varietà di punta, il Sylvaner. Il risultato è un metodo classico di carattere, fruttato con delicate note di lievito.



Zona di produzione: **Novacella**

Altitudine: **750m**

Tipo di terreno: **depositi morenici permeabili**

Esposizione: **sud-ovest**

Vitigni: **Sylvaner**

Annata: **2019**

Sistema di allevamento: **guyot**

Piante per ettaro: **6.000 - 7.000**

Età delle piante: **15 - 20 anni**

Resa per ettaro: **70 hl**

Vinificazione: **90% in acciaio, 10% in barrique usate**

Temperatura di fermentazione: **17°C**

Durata della maturazione: **24 mesi**

Sboccatura: **31 ottobre 2022**

Temperatura di servizio: **6 - 8°C**

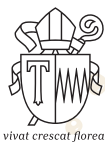
Potenziale di maturazione: **5 anni**

Alcool svolto: **12% vol.**

Acidità: **6,1 g/l**

Estratto secco netto: **22,0 g/l**

Zuccheri residui: **1,4 g/l**



KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA

Insolitus è il nostro spazio per l'innovazione e lo sviluppo continuo di un artigiano antico. È giocare con la materia, la sapienza e il tempo.