



Villa Mattielli



Blend di Garganega e Chardonnay, charmat lungo, dal gusto fresco e leggero. Di medio corpo, perlage fine e resistente, regala piacevoli note fruttate.

BRUT BIANCO “PERLA”

GRADO ALCOLICO: 11%

VARIETÀ UVE: Garganega 70%, Chardonnay 30%

AREA DI PRODUZIONE: Soave

SUOLO: vulcanico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 120 q.li/ha




VENDEMMIA: inizio Settembre

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo del pigiato, pressatura soffice a temperatura controllata.

Immediato abbattimento della temperatura e successiva fermentazione a basse temperature per 15 giorni; stazionamento sulle fecce nobili (*batonage*) per 3 mesi; rifermentazione in autoclave per 6 mesi.

CARATTERISTICHE: dal colore giallo paglierino brillante, fresco ed elegante. Al naso tenui note agrumate e fragranti. Sapore nitido, piuttosto secco e sapido, con un perlage sottile ma deciso e persistente. Finale rinfrescante con note di minerali e agrumi.

Il sommelier consiglia:

Bicchiere		Temperatura		Abbinamenti	
	Flûte		Servire a 6°-8°C		Perfetto come aperitivo accompagnato da finger food e stuzzichini salati. Si sposa con piatti a base di pesce o salumi e formaggi freschi.