

Perlato

RULÄNDER



“Perlato” è il nome di un vino unico nel suo genere delicato al profumo e di colore rosè.
“Perlato” è ottenuto dalle migliori uve Ruländer del vigneto “Vignali” altamente vocato per questo vitigno, situato sulla collina dove si erge Castel Beseno. Dopo un’attenta vinificazione in bianco preceduta da una breve macerazione a freddo sulle bucce di 24 ore (da cui si ottiene la colorazione rosato tenue), si affina in acciaio per quattro mesi.
Così facendo si ottiene un vino complesso dal gusto pieno, fruttato ed armonico.
Ideale come aperitivo, si unisce piacevolmente con pietanze a base di pesce. Si consiglia di degustare ad una temperatura di 8°C.



SALIZZONI

AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31
38060 Calliano (TN)
tel. 0464 834087
cell. 335 6457982
info@salizzoni.info
www.salizzoni.info

Terreno

Suoli calcarei a scheletro prevalente

Uva

100% Ruländer

Forma di allevamento

Pergola semplice

Resa

9 T/ha

Vendemmia

Raccolta manuale delle uve a inizio settembre

Vinificazione

Fermentazione: acciaio inox, 10 giorni

Affinamento: acciaio inox, 6 mesi / in bottiglia, 1 mese