

# I MONOVITIGNI Il legame diretto con il vigneto

## Peri 46 Brut Millesimato

*Talento – Vino Spumante di Qualità*

Il vino base da spumantizzare secondo il Metodo Classico proviene da uve Chardonnay raccolte prematuramente per conservare un livello di acidità più elevato che possa permettere al vino di far fronte al lungo periodo di lavorazione.

La vinificazione viene effettuata con lieviti a lenta fermentazione nelle botti di acciaio tenute ad una temperatura controllata tra i 18° e 22°C. Giunti alla primavera successiva inizia con il tirage la lunga e delicata fase di spumantizzazione e di maturazione per il vino che, già imbottigliato, viene messo a riposo in cataste tenute al buio degli ambienti della cantina.

La temperatura costante di 11°-12°C favorisce il lento lavoro dei lieviti selezionati che trasformano lo zucchero residuo in alcool e in anidride carbonica naturale: il perlage.

Solo dopo tre anni di permanenza sui lieviti e 46 mesi dalla vendemmia Peri 46 Talento è pronto: si inizia così la pratica della sboccatura e dell'aggiunta della liqueur d'expedition della Casa per renderlo più equilibrato, morbido ed elegante.



**Colore:** limpido, giallo paglierino vivace con riflessi dorati. Perlage finissimo, persistente ed abbondante, quasi cremoso, dovuto alla struttura ricca ed importante del vino base e alla lunga lavorazione.

**Profumo:** bouquet vivace ed ampio, ricco, armonico e persistente con un gradevole sentore di lievito.

**Sapore:** secco, presenta una piacevole sapidità e freschezza che si armonizza con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta. Ottima struttura, certamente fine ed equilibrato, vellutato ed armonico.

**Vitigni:** 100% Chardonnay.

**Prodotto dal:** 1995. ("Talento" utilizzato dal 2010, in accordo con l'Istituto Talento Italiano - [www.talento.to](http://www.talento.to)).

**Produzione media annua di bottiglie:** 10.000.

**Formati di bottiglie:** Bottiglia intera 0,75 l. e Magnum 1,5 l.

**Annata attualmente in vendita:** 2009

**Tiraggio:** maggio 2010

**Sboccatura:** 2014

**Residuo zuccherino:** 10 grammi per litro.

**Gradazione alcolica:** 12,50% Vol.

**Temperatura di servizio consigliata:** 8° - 10°C. per riuscire ad apprezzare al meglio le caratteristiche note aromatiche.

**Bicchieri consigliati:** la flûte, il calice.

**Abbinamenti:** ottimo a tutto pasto sia abbinato a primi piatti mediamente aromatici a base di verdure o pesce, che a secondi piatti di pesce. Da provare con caviale o salmone affumicato.

