



Perla Bianca Bevanda Analcolica

Linea Filare Zero



Ingredienti: mosto d'uva, acqua, aromi naturali, anidride carbonica, acido citrico



Tipo di Terreno: pianeggiante, di origine alluvionale, ricco di sali minerali come carbonato di calcio e magnesio, che conferiscono al prodotto piacevole freschezza e mineralità



Periodo di Vendemmia: fine agosto



Vinificazione: pressatura soffice delle uve e ottenimento del mosto fiore, immediatamente raffreddato a 2°C per preservare la freschezza aromatica naturale ed evitare la fermentazione alcolica. Successiva aggiunta di anidride carbonica naturale per ottenere un perlage fine e delicato



Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi brillanti, perlage fine e persistente



Profumo e Sapore: fresco ed elegante, con note di pera, pesca bianca, mela e frutta a polpa bianca, accompagnate da delicati sentori di fiori bianchi e ananas. Al palato è morbido, armonioso e piacevolmente fruttato, con vivace freschezza e finale delicato e minerale



Abbinamenti: ideale come bevanda fresca e conviviale in ogni momento della giornata, perfetta per aperitivi analcolici, brunch, finger food, dessert leggeri e cucina mediterranea



Gradazione Alcolica: 0% vol.



Zuccheri Residui: 81 g/l



Temperatura di Servizio: 6/8°

