

# Re Riccardo - Perla



**Denomination:** white of the Emilia IGT.

**Tipology:** sparkling white wine.

**Vinification:** Soft pressing of the grapes.

Fermentation at controlled temperature and addition selected yeasts. Second fermentation in "cuve close".

**Grapes:** Trebbiano and Pignoletto.

**Plant system:** cordone speronato.

**Soil:** clay and silt.

**Colour:** straw yellow with greenish reflections.

**Aroma:** notes of white peach, Golden apple, with light hints of exotic fruit.

**Taste:** silky and intense with non-cloying acidity.

*Excellent with roasts, game and egg pasta!*

**Alcoholic graduation:** 11% VOL.

**Serving temperature:** serve at 8/10 C°

**Bottle:** 0,75 l.

**Sugary residue:** 7,5 g / l

**Total acidity:** 6,5 g / l

# Re Riccardo - Perla



**Denominazione:** bianco dell'emilia IGT "PERLA"

**Tipologia:** vino bianco frizzante.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione in "cuve close".

**Uve:** Trebbiano e Pignoletto.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Terreno:** argilloso e sabbioso.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** note di pesca bianca, mela Golden, con leggeri sentori di frutta esotica.

**Sapore:** setoso e intenso con acidità non stucchevole.

*Ottimo per aperitivi e antipasti delicati.*

*Piatti di pesce al forno o in umido. Formaggi stagionati!*

**Gradazione:** 11% VOL.

**Temperatura di servizio:** servire a 8/10 C°

**Formato:** 0,75 l

**Residuo zuccherino:** 7,5 g/l

**Acidità totale:** 6,5 g/l