

Pelassa



ROMANTIC WINES OF PIEDMONT

LA RENA

VINO SPUMANTE BRUT
MILLESIMATO

Allevamento e densità d'impianto: Guyot, 4900 ceppi per ettaro.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Terreno: sabbie rosse talvolta ghiaiose.

Vendemmia: vendemmia manuale tra fine Agosto ed inizio Settembre, pigiatura soffice; un terzo dei grappoli viene messo in pressa intero per facilitare il drenaggio e per migliorare la struttura del vino. Il mosto viene lasciato a sedimentare per 36-48 ore a 14°C.

Vinificazione: fermentazione per circa 12 giorni a 16°C.

Affinamento: in vasche di acciaio a temperatura controllata a contatto con le fecce nobili.

Presa di spuma: la seconda fermentazione dura circa 90 giorni, avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (autoclavi) con lieviti indigeni selezionati. Affinamento in bottiglia di minimo due mesi prima della messa in commercio.

Caratteristiche: ottenuto da uve Arneis ha una naturale acidità che conferisce freschezza e persistenza; bouquet con particolari sentori salini, tipici degli Arneis di Montà d'Alba.

Temperatura di servizio: da servire a 6-8 °C possibilmente utilizzando bicchieri idonei per apprezzare al meglio gli aromi ed il fine perlage.

Imballo

Cod. EAN/bottiglia: **8033564390197**

Cod. EAN/cartone: **8033564390692**

Bottiglie per cartone: **6**

Residuo Zuccherino: **7 g/l**



Titolo: La Rena - Multiplo originale d'autore - espressamente eseguito da Dante per Daniele Pelassa

Azienda Agricola Daniele Pelassa

Casali Castellero, 2 - 12046 Montà d'Alba (CN) ITALIA - tel. +39 0173.976130

P.iva 02915690040

pelassa@pelassa.com

www.pelassa.com