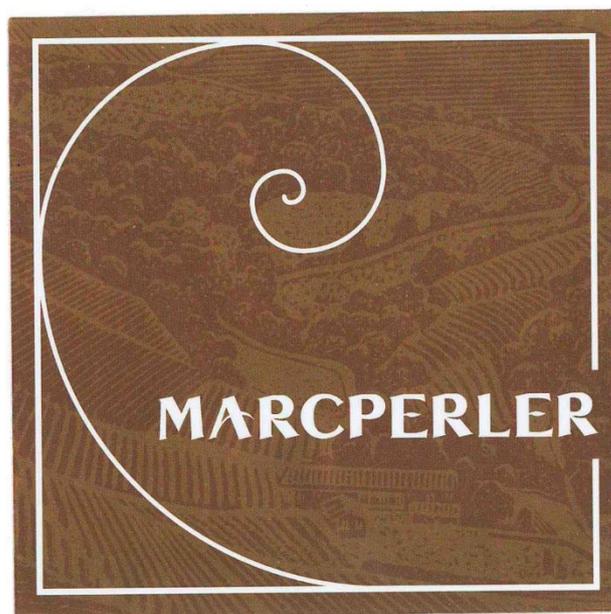


## Marcperler

*Spumante*  
*Metodo Classico*  
*Pas Dosé*  
*Swizzera Italiana IGT*



<i>Provenance</i>	<i>Région collinaires du Mendrisiotto</i>
<i>Cépage</i>	<i>Sémillon, Arinarnoa, Tannat, Egiodola, Carmenere.</i>
<i>Dosage</i>	<i>Dosage zéro</i>
<i>Couleur</i>	<i>Jaune paille brillant avec des reflets verdâtres</i>
<i>Effervescence</i>	<i>Bulles fines et crémeuses, avec une bonne persistance</i>
<i>Parfum</i>	<i>Délicat, bonne complexité et minéralité. Le profil olfactif exprime un bouquet floral accompagné d'arômes de petits fruits rouges.</i>
<i>Goût</i>	<i>Sec, mou, de persistance moyenne. Il se distingue par une excellente saveur.</i>
<i>Affinamento sui lieviti</i>	<i>18 mois</i>
<i>Teneur en alcool</i>	<i>13 Vol. %</i>
<i>Vinification</i>	<i>Après avoir été récoltés à maturité optimale, les raisins sont pressés en douceur. Le moût du Sémillon fermente et vieillit en barrique pendant six mois, tandis que le moût des raisins rouges, vinifié en blanc, fermente dans des cuves en acier. Après environ six mois, le tirage est suivi d'un élevage sur lies pendant 18 mois supplémentaires. Enfin, après le remuage effectué à la main sur les pupitres, le dégorgement final a lieu sans aucune addition de liqueur.</i>
<i>Température de service</i>	<i>Il est conseillé de le servir à une température de 8° C.</i>
<i>Accompagnement</i>	<i>Apéros, fingerfood, poissons et crustacés.</i>