



PERABÓ

Gocce di Passione

Spumante originale che nasce dall'uvaggio di uve Chardonnay e Pinot Bianco, tradizionalmente vinificate e successivamente spumantizzate in autoclave secondo il metodo Martinotti. Bouquet delicato e floreale, corpo ricco ben equilibrato con lunga persistenza, accompagnato da un fine perlage. Una bollicina facile da abbinare e piacevole da bersi, adatta a tutte le occasioni. Va servito a 4-6 °C.

Original sparkling wine traditionally vinified and then sparkled in autoclave according to the Martinotti method. It has delicate and floral bouquet, well balanced body with long persistence, accompanied by a fine perlage. A bubble easy to combine and pleasant to drink, suitable for all occasions. Serve at 4-6 °C.



SOCIETÀ AGRICOLA CA' DEI FAGGI SRL

Raschiacco di Faedis - Udine, via Città di Nave, 10

cell. (+39) 348.2649135

info@cadeifaggi.it

www.cadeifaggi.it

CA' DEI FAGGI
AZIENDA AGRICOLA

Gocce di Passione

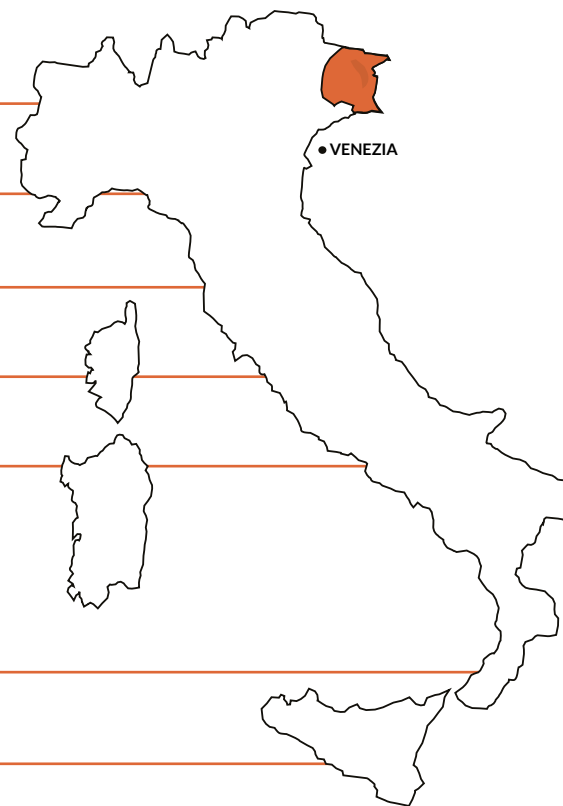
Denominazione di Origine Controllata

Controlled Designation of Origin



SCHEMA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colli Orientali del Friuli Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia
VITIGNO VINE	Chardonnay, Pinot Bianco
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Guyot
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Inizio Settembre Early September
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OG GRAPES PER HA	80 quintali 80 quintals
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Diraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo e successiva presa di schiuma Destemming and soft pressing of the grapes, cold settling and following taking froth from juice
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	(Martinotti) Charmat
AFFINAMENTO FINING	Da 2 a 3 mesi From 2 to 3 months



CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	12 % vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	12 g/l
ACIDITA' TOTALE TOTAL ACIDITY	6 g/l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo intenso Stray yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistant
BOUQUET	Delicato che ricorda i fiori di acacia, con note vellutate e minerali Delicate smell reminiscent of acacia flowers, with velvety notes and minerals
SAPORE TASTE	Il sapore è fresco, sapido, con sfumature di agrumi e una buona persistenza aromatica The taste is fresh, full-bodied, with citrus nuances and a good aromatic persistence
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	4 - 6 °C

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Gocce di Passione
Vino Bianco Frizzate/White
SparklingVine

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

0,75 L