

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

LE VIGNE DI ALICE

ITALIA | VENETO



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

LE VIGNE DI ALICE

ITALIA | VENETO

ALICE P.S. INTEGRALE Brut - Metodo ancestrale

Origine: dalle colline aziendali, fermentato in bottiglia sui suoi lieviti da uve Glera.

Terreno: il suolo è argilloso calcareo, ricco dei residui di morena glaciale dell'antico ghiacciaio del Piave.

Altitudine media: 190 m s.l.m..

Allevamento: Sylvoz, con una densità di impianto media di 4200 piante per ettaro.

Vendemmia: effettuata nella seconda metà di settembre e la resa media è di 70 hL/Ha.

Il clima è temperato, con inverni freddi ed estati calde ma con buona ventilazione, non afose.

Vinificazione: nella prima fermentazione un 60% pigiato e fermentato in tino grande, il 40% in acciaio, fermentazione spontanea su lieviti indigeni. Assemblaggio e tirage sempre sui lieviti indigeni senza filtraggio e senza aggiunta di solfiti né di zuccheri.

Caratteristiche:

- Vista: giallo paglierino, con riflessi verdognoli, brillante e perlage fine.
- Olfatto: lavanda, mora bianca, kumquat, nocciola.
- Gusto: sapido, asciutto, pastoso, da cibo.