

Terre di Cerealto

Pérgé  
Blanc de Blancs • Pas Dosé



**PÉRGE**

Pas Dosé

**Terre di Cerealto è la prima azienda in Veneto a piantare vitigni resistenti.** Il Metodo classico si origina da un unico *varietals*, **Bronner**. Solo le uve dei migliori cru dell'azienda vengono destinate alla sua produzione. La prima fermentazione avviene in parte su acciai e in parte su botti di Roverè francese, e dopo una fase di affinamento in legno di 6 mesi prosegue con la rifermentazione in bottiglia per 18 mesi prima del *degorgement*.

**Cerealto** è risultato dell'incontro tra la passione per il territorio e l'esperienza e professionalità del nostro enologo. Nel bicchiere si sente l'espressione dei nostri vigneti che crescono sull'Altipiano di Cerealto (Valle dell'Agno), ai piedi delle Piccole Dolomiti, a 700 metri di altezza.

**DENOMINAZIONE** || Blanc de Blancs - Pas Dosé • Metodo Classico

**ANNATA** || ND

**VITIGNI** || Bronner 100%

**UBICAZIONE VIGNETI** || Altopiano di Cerealto

**ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA** || S/SE • 700 mt slm

**SUOLO** || Sciolto, ricco di minerali e sostanza organica

**FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO** || Guyot • 5000 ceppi/ha

**VENDEMMIA** || Raccolta manuale in piccole cassette da 10 kg, effettuata a metà settembre

**VINIFICAZIONE** || pressatura soffice e frazionamento dei mosti, mantenendo solo i fiori per la cuvée finale

**AFFINAMENTO** || 18 mesi sui lieviti prima del degorgement

**DOSAGGIO** || Pas Dosé

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** || 11,5° C

**GRADO ALCOLICO** || 12% Vol

**ACIDITÀ TOTALE** || 7,40 g/l

**ZUCCHERI RESIDUI** || 0,67 g/l

**ACIDITÀ VOLATILE** || 0,40 g/l

**PH** || 3.14

**ABBINAMENTO** || L'affinamento in legno di questo metodo classico e la sua struttura consentono, grazie alla sostenuta e vibrante acidità, l'abbinamento a crudité di mare ostriche caviale scampi..

[WWW.TERREDICERREALTO.IT](http://WWW.TERREDICERREALTO.IT)

