

PERLAGE

— WINERY —

Biologici dal 1985



www.perlagewines.com





indice

- 3 Territorio
- 4 Storia e filosofia
- 6 Sostenibilità

Linea Animae

- 10 Animae Prosecco
- 11 Animae Cabernet

Linea Prosecco DOCG

- 14 Col di Manza
- 15 Canah
- 16 Quorum
- 17 Riva Moretta
- 18 Genesis

Linea Prosecco DOC

- 22 Sgàjo
- 23 Zharpì
- 24 Afra
- 25 Bàcaro
- 26 Soralòc

Linea Vini fermi

- 30 Pinot Grigio
- 31 Merlot
- 32 Cabernet
- 33 Marche Sangiovese
- 34 Primitivo

Linea Biodinamici Borgo Faveri

- 38 Borgo Faveri Bianco
- 39 Borgo Faveri Rosso

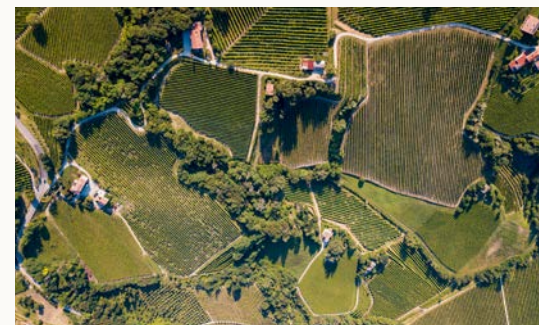
Autoctoni e Cuvée

- 42 Aleph
- 43 Verdiso
- 44 Perlapp
- 45 Perlapp Rosé
- 46 Ottantacinque
- 47 È Bio
- 48 È Bio Rosato

- 50 Glossario

Il territorio

L'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG si trova in Veneto, a 50 km da Venezia e 100 km da Cortina d'Ampezzo, la Regina delle Dolomiti; nella fascia collinare della provincia di Treviso compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene dove l'uomo si è dedicato per secoli alla viticoltura creando un paesaggio tanto affascinante da essere stato riconosciuto Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel 2019. Perlage ha sede a Farra di Soligo, in questo territorio incantevole, caratterizzato da vigneti di alta collina con pendici ripide. Tutte le uve dell'azienda, la prima ad essere 100% biologica all'interno dell'area Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, vengono coltivate esclusivamente utilizzando metodi biologici e biodinamici. Il Prosecco nasce dal Glera, un vigoroso vitigno a bacca bianca. Le uve, grazie alla lavorazione con Metodo Charmat (rifermentazione in autoclave), danno vita a un vino di color giallo paglierino, fresco, con un profumo tipico fruttato e floreale.



Storia e filosofia

Perlage nasce nel 1985, quando i 7 fratelli Nardi, il padre Tiziano e la madre Afra, decidono di dedicarsi all'agricoltura e alla viticoltura biologica nella Riva Moretta, storico vigneto nel cuore del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. All'epoca esisteva poca bibliografia e le sperimentazioni sono state fatte direttamente in azienda, prima su questo piccolo appezzamento di 6.000 mq a Prosecco, poi sull'intera azienda.

All'inizio ci fu un crollo della produzione e fu molto difficile garantire la sanità delle uve. Tuttavia, una volta perfezionate le tecniche, i risultati qualitativi e quantitativi non sono mancati. La scelta biologica è stata una decisione etica, dettata dalla convinzione che l'ambiente, il nostro territorio e la salute vanno assolutamente protetti. L'essere consapevoli che le risorse del nostro pianeta sono limitate ci porta a salvarle oggi per garantire lo sviluppo delle future generazioni.



È necessario creare un rapporto di collaborazione con gli organismi viventi, gestendo il delicato equilibrio delle energie vitali di piante, microorganismi ed insetti per migliorare il livello qualitativo delle uve. Perlage attua rigorosi controlli sulla sanità delle uve lavorate, ricerche sulla curva di maturazione dei grappoli, potature in verde e arieggiamento dei filari che contribuiscono alla produzione di vini gradevoli, dalla straordinaria armonia e forza espressiva, mettendo in rilievo il carattere del vitigno. Partendo da un vigneto sano e gestito in maniera accorta, con una costante presenza sul campo di tecnici e viticoltori specializzati, unitamente al monitoraggio di moderne centraline meteorologiche, si ottengono importanti risultati anche in cantina, dalla riduzione di solforosa nei vini all'ottenimento della certificazione vegana.



Perlage ha intrapreso ormai da alcuni anni un percorso che mira ad integrare il tema della sostenibilità nel processo di produzione e commercializzazione del vino a vari livelli. Dal 2016 siamo certificati "Benefit Corporation" e da dicembre 2019 siamo ufficialmente "Società Benefit", un nuovo modello di azienda in grado di usare la forza del proprio business per creare un impatto ambientale e sociale positivo.

Sostenibilità



I nostri vini biologici sono rispettosi delle componenti del suolo, degli animali e dei cicli naturali. Ecco alcuni degli accorgimenti per la sostenibilità in vigneto:

- No ai trattamenti chimici in vigneto
- Riduzione dell'utilizzo di rame
- Impegno per la riduzione della CO₂ e l'incremento di sostanze organiche nel suolo
- I tralci vengono riutilizzati come compost
- Impianto di vigneti resistenti

La sensibilità verso pratiche più sostenibili prosegue in cantina attraverso l'integrazione di concetti come il risparmio energetico, l'uso sostenibile delle risorse, la prevenzione e la riduzione dei rifiuti.

- Minori emissioni di CO₂ grazie all'installazione dell'impianto fotovoltaico
- Parte dell'energia prodotta da fonti rinnovabili
- Uffici riscaldati da pompa di calore
- Meno dispersione energetica grazie ad un isolamento termico del tetto con lana di roccia e polistirolo
- Monitoraggio dei consumi idrici in cantina e imbottigliamento
- Raccolta differenziata e riciclo dei supporti siliconati delle etichette grazie al programma RafCycle evitandone il conferimento in discarica
- Dal 2018 pubblichiamo il nostro Bilancio Sociale
- Reinvestimento degli utili in progetti innovativi

Sostenibilità significa per Perlage anche coesione sociale: sono all'attivo diverse collaborazioni con alcune Associazioni di volontariato del territorio, oltre a organizzare eventi di promozione di un'economia Circolare e Rigenerativa, che coniughino inoltre la cultura del vino e la convivialità.



Linea Animaæ

I vini della Linea Animaæ **senza solfiti aggiunti** esprimono il desiderio di Perlage di un ritorno all'essenza e alle origini della pratica enologica, insieme alla volontà di fornire al cliente un vino biologico ancora più puro.

La famiglia dei vini Animaæ si compone di uno Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG senza solfiti aggiunti e un elegante Cabernet Veneto IGT.

Animae Prosecco



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DOCG MILLESIMATO** Senza solfiti aggiunti
**TREVISO
VENETO
ITALIA**

Animae è un termine latino che significa "dell'anima". La non aggiunta di solfiti in questo Prosecco ne potenzia l'aromaticità, fa emergere l'anima del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, con tutti i suoi aromi primari, i profumi delle uve e tutta l'intensità di un bouquet che dal vigneto arriva al bicchiere.



Animae Cabernet



**CABERNET
VENETO IGT** Senza solfiti aggiunti

**VENETO
ITALIA**

Animae Cabernet nato dopo una fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio ed una conservazione in completa assenza di ossigeno. Il 10% è maturato per alcuni mesi in barriques, affinamento che gli conferisce una struttura elegante.



SPUMANTE BRUT

- Uve
Glera
- Grado alcolico**
11% vol
- Zuccheri**
<4 g/l
- Servizio**
8-10 °C
- Shelf life**
12 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con crostacei, crudi e bolliti, ostriche, frutti di mare e pasta con sughi leggeri di verdure. La nostra scelta: Sushi!

IN VIGNA

Suolo
Franco sabbioso, calcareo, poco profondo.

Altimetria ed esposizione
250 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
25 anni

Sistema di allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale in cassetta

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16°C, senza aggiunta di solfiti. Vinificazione e spumantizzazione avvengono in totale assenza di ossigeno. Spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat lungo, senza aggiunta di solfiti.

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Brillante, di colore giallo paglierino. Il perlage è fine e persistente.

Olfatto
Carattere elegante con sentori di mela gialla e pera, con finale minerale e di crosta di pane.

Gusto
Cremoso, con aromi di frutta fresca a polpa bianca, con un sentore di lievito molto fine, una lunghezza sorprendente e un'armonia unica.

FERMO

- Uve
Cabernet Sauvignon e Franc
- Grado alcolico**
12,5% vol
- Zuccheri**
6 g/l
- Servizio**
16-18 °C
- Shelf life**
24 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accosta bene con arrostiti di carni rosse, selvaggina e cacciagione.

IN VIGNA

Suolo
Argilloso e di origine calcarea.

Altimetria ed esposizione
9 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
15-20 anni

Sistema di allevamento
Guyot-Sylvoz

Vendemmia
Meccanica

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene a temperatura controllata in contenitori d'acciaio. Affinamento: fermentazione malolattica, lasciando il vino a contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata, si procede con l'illimpidimento in contenitori d'acciaio. La conservazione è in assenza di ossigeno. Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d'uva senza aggiunta di alcun additivo. 10% del vino matura per alcuni mesi in barriques.

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Colore rosso rubino con lievi riflessi granati.

Olfatto
Elegante, vinoso, con piacevoli sentori di vaniglia dovuti all'equilibrata maturazione in botti di rovere.

Gusto
Asciutto, corposo, con lieve tannicità iniziale, che si evolve in sentori di spezie.



Linea Prosecco DOCG

I **Prosecchi DOCG** nascono da precise regole che ne garantiscono l'unicità e l'autenticità, ciascuna bottiglia è contraddistinta dalla fascetta di Stato dorata, che riporta un numero che li rende unici e tracciabili, insieme a nome e logo della denominazione.

Nella gamma dei Prosecchi DOCG troviamo anche l'Asolo Prosecco Superiore DOCG. Le colline del territorio asolano dalle quali provengono le uve per il nostro Prosecco DOCG sono da sempre teatro di importanti avvenimenti in ambito storico, artistico ed enogastronomico.

Col di Manza



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO

Da uve biodinamiche
TREVISO
VENETO
ITALIA

Sopra uno dei colli di Manza, località di Vittorio Veneto (TV), sorgeva il vigneto biodinamico le cui uve hanno permesso la nascita del primo prosecco biodinamico al mondo, il Col di Manza. Oggi il vigneto da cui arrivano le uve si trova nell'area di Farra di Soligo, ai piedi delle imponenti Torri di Credazzo, e continua ad essere coltivato seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica.



Linea Prosecco DOCG

SPUMANTE EXTRA DRY



Uve
Glera



Grado alcolico
11,5% vol



Zuccheri
16 g/l



Servizio
8-10 °C



Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Zuppe ai frutti di mare, frittate miste di pesce, formaggi a pasta molle, torte salate di verdure, crostata e biscotti della tradizione.

IN VIGNA

Suolo
Franco sabbioso, calcareo, poco profondo.

Altimetria ed esposizione
250 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
20 anni

Sistema di allevamento
Guyot, Sylvoz

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Brillante, giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente.

Olfatto
Profumi di mela gialla matura e pesca, floreale con sentori di rosa, glicine e fiori di campo.

Gusto
Armonico, vellutato, di buon corpo e dal finale lungo.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

Canah



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

TREVISO
VENETO
ITALIA



Il nome Canah si riferisce al miracolo narrato nella Sacra Bibbia in cui Gesù, invitato alle nozze di Cana, trasforma l'acqua in vino. Canah è un Prosecco DOCG moderno, elegante e sublime.

Linea Prosecco DOCG

SPUMANTE BRUT



Uve
Glera



Grado alcolico
11,5% vol



Zuccheri
8 g/l



Servizio
8-10 °C



Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo e come vino da tutto pasto. Accompagna egregiamente, risotti, molluschi e crostacei.

IN VIGNA

Suolo
Collina morenica, medio impasto, calcareo.

Altimetria ed esposizione
250 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
15-20 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz, doppio capovolto

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Brillante, giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto
Le spiccate note di mela verde e agrumi si accompagnano a più dolci sfumature floreali.

Gusto
Con una buona sapidità è armonico e persistente.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

Quorum



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DOCG
TREVISO
VENETO
ITALIA**

Il termine latino Quorum indica il numero di partecipanti o elettori necessario affinché una votazione sia considerata valida. Come il Quorum rappresenta la maggioranza, così il nostro Prosecco Superiore DOCG Extra Dry è uno dei preferiti da parte dei wine lover.



Linea Prosecco DOCG

SPUMANTE EXTRA DRY



Uve
Glera



Grado alcolico
11,5% vol



Zuccheri
15 g/l



Servizio
8-10 °C



Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo. Accompagna egregiamente primi piatti a base di pesce. A fine pasto si abbina a dessert non troppo zuccherati come crostate o strudel.

IN VIGNA

Suolo
Collina morenica, medio impasto, calcareo.

Altimetria ed esposizione
250 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
15-20 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Brillante, giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto
Fruzzato con note di mela gialla e fiori bianchi di campo.

Gusto
Armonico, di buon corpo e dal finale persistente.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

Riva Moretta



**VALDOBBIADENE PROSECCO
DOCG
TREVISO
VENETO
ITALIA**

Riva Moretta è l'antico vigneto della famiglia Nardi, il primo da cui è iniziata la sua attività vitivinicola biologica. E' un vigneto unico, poiché vi si trovano piante di età differenti, dai 5 agli 80 anni, mentre i viticoltori di glera tendono a sostituire le viti dopo 15-18 anni. E' il vino della tradizione, proposto con tappo raso e spago, così come piaceva a papà Tiziano.



Linea Prosecco DOCG

FRIZZANTE



Uve
Glera



Grado alcolico
11,5% vol



Zuccheri
15 g/l



Servizio
8 °C



Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo a tutto pasto, con antipasti leggeri di pasta sfoglia, risotti e primi piatti alle erbe primaverili o piatti a base di pesce.

IN VIGNA

Suolo
Collina morenica, franco argilloso, calcareo, poco profondo.

Altimetria ed esposizione
230 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
Di età differenti

Sistema di allevamento
Sylvoz, doppia cappuccina

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Cristallino, giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto
Fruzzato con ricordi di mela gialla e fiori bianchi di campo.

Gusto
Di buon corpo e persistente.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

Genesis



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG TREVISO VENETO ITALIA

Genesis in latino significa "creazione", si riferisce alla nascita dell' Asolo Prosecco Superiore DOCG nella versione Extra Brut. Questo vino esalta l'identità delle colline di Monfumo (Asolo), dove il terreno ricco di minerali dona vini di maggiore struttura, sapidi e asciutti. Le uve per Genesis provengono della Cooperativa Ca' Corniani, un'azienda agricola che si estende su 33 ettari di collina. Le sue coltivazioni seguono il metodo biologico e nelle varie attività sono coinvolti ragazzi diversamente abili.

IN VIGNA

Suolo
Argilloso e calcareo.

Altimetria ed esposizione
230 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
6 anni

Sistema di allevamento
Doppio capovolto

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Brillante, giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto
Piacevole, tipicamente fruttato, con note di mela verde.

Gusto
Bollicine piene, asciutto e con una spiccata mineralità.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

SPUMANTE EXTRA BRUT

-  Uve
Glera
-  Grado alcolico
11,5% vol
-  Zuccheri
<4 g/l
-  Servizio
8-10 °C
-  Shel life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come vino a tutto pasto grazie al suo carattere asciutto, ma ideale anche come aperitivo. Ottimo per accompagnare primi piatti a base di molluschi e pesce grigliato.



Linea Prosecco DOCG



Linea Prosecco DOCG



Linea Prosecco DOC

Le uve Glera con cui si producono i nostri **Prosecchi DOC** biologici e vegani arrivano principalmente dalla provincia di Treviso, nella rigogliosa pianura veneta. Dal sapore fresco e brioso, il Prosecco DOC è il vino simbolo dell'aperitivo per eccellenza, amabile e facile da bere, esprime l'inconfondibile stile di vita made in Italy.



Sgàjo



**PROSECCO
DOC TREVISO**
TREVISO
VENETO
ITALIA

In dialetto Veneto "Sgàjo" significa scaltro, furbo ed esuberante. Un termine perfetto per il nostro Prosecco DOC Treviso Extra Dry, talmente ruffiano che si fa amare da tutti.



Zharpi



**PROSECCO
DOC TREVISO**
TREVISO
VENETO
ITALIA

Zharpi è un vocabolo del dialetto trevigiano, derivante da "Zharpir" (zarpìr), potare la vite. È un nome che evoca la territorialità del vino, la lavorazione della vite e il richiamo alla storia delle nostre tradizioni.

SPUMANTE EXTRA DRY

-  Uve
Glera
-  Grado alcolico
11% vol
-  Zuccheri
15 g/l
-  Servizio
8-10 °C
-  Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Suggeriamo di azzardare e abbinarlo con piatti etnici, perfetto per accompagnare ricette della cucina vegana, verdure grigliate e insalate delicate.

IN VIGNA

Suolo
Origine alluvionale.

Altimetria ed esposizione
50 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
6-15 anni

Sistema di allevamento
Cappucina

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Brillante, giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente.

Olfatto
Fruttato con ricordi di mela gialla e pera.

Gusto
Fresco, armonico, di buon corpo, dal finale lungo e persistente.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

SPUMANTE BRUT

-  Uve
Glera
-  Grado alcolico
11% vol
-  Zuccheri
10 g/l
-  Servizio
8-10 °C
-  Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Suggeriamo di abbinarlo a ricette tipiche della cucina vegana e vegetariana.

IN VIGNA

Suolo
Origine alluvionale.

Altimetria ed esposizione
50 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
6-15 anni

Sistema di allevamento
Cappucina

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Brillante, giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente.

Olfatto
Fragranti note di mela verde e fiori bianchi di campo.

Gusto
Armonico, piacevolmente minerale e di buon corpo.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).



Afra



PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO

VENETO
ITALIA

Il nome Afra racchiude un tenero ricordo materno per la famiglia Nardi. Afra è anche evocativo ed esotico, con un forte richiamo alla terra e alla sua fecondità.

SPUMANTE EXTRA DRY

-  Uve
Glera e Pinot Nero
-  Grado alcolico
11% vol
-  Zuccheri
15 g/l
-  Servizio
8-10 °C
-  Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come aperitivo, oppure abbinato a carni bianche, risotti delicati e crostacei.

IN VIGNA

Suolo
Origine alluvionale.

Altimetria ed esposizione
50-250 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
10-20 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz

Vendemmia
Manuale

VINIFICAZIONE

Glera in bianco, Pinot Nero in rosso, assemblati per creare uno spumante rosato.

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Brillante, Rosa pallido.

Olfatto
Aromi fruttati, soprattutto di piccoli frutti di bosco come fragoline e lamponi, emergono anche note floreali.

Gusto
Ben equilibrato, cremoso e armonico.

Bàcaro



PROSECCO DOC

VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA
ITALIA

Il bàcaro, o bacaréto, è un tipo di osteria veneziana, frequentata durante l'orario di aperitivo, dove si trova una vasta scelta di vini al calice (òmbre o bianchetti) e piccoli stuzzichini (cichéti). Bàcaro è dunque il vino perfetto per gli aperitivi e per accompagnare la quotidianità.



FRIZZANTE

-  Uve
Glera
-  Grado alcolico
11% vol
-  Zuccheri
7 g/l
-  Servizio
10-12 °C
-  Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo a tutto pasto grazie alle sue bollicine delicate e non piene, amabile è adatto anche come aperitivo.

IN VIGNA

Suolo
Origine alluvionale.

Altimetria ed esposizione
50-250 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
10-15 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz, doppio capovolto

Vendemmia
Manuale

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Giallo paglierino scarico.

Olfatto
Fruttato con ricordi di mela e fiori bianchi di campo.

Gusto
Armonico ed equilibrato.



Soralòc



PROSECCO DOC

VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA
ITALIA

Loc (che deriva dall'antico dialetto locale "logo") si riferisce ad un toponimo specifico della zona, ad una proprietà terriera sopra "Sora" la quale sorgeva un particolare vigneto di glera coltivato con metodo biologico.

FRIZZANTE



Uve
Glera



Grado alcolico
11% vol



Zuccheri
10 g/l



Servizio
8-10 °C



Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto a tutto pasto, come d'abitudine nel territorio del Prosecco. Per azzardare, Perlage suggerisce di abbinarlo alla cucina etnica.

IN VIGNA

Suolo
Origine alluvionale.

Altimetria ed esposizione
50-250 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
10-15 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz, doppio capovolto

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Cristallino, giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente.

Olfatto
Fruttato con ricordi di mela matura e albicocca.

Gusto
Fresco, lungo e persistente, con leggero sentore di pera.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).





Linea Vini fermi

I **Vini fermi** Perlage sono rigorosamente biologici e si propongono di trasmettere profumi e sapori di territori unici, dalla splendida pianura veneta e friulana alle terre del centro e sud Italia.



Pinot Grigio



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

VENETO, FRIULI VENEZIA GIULIA, TRENTINO
ITALIA

Il nome Pinot deriva dal francese pin (pino) perché la forma dei grappoli ricorda infatti una piccola pigna. Questo vitigno è pregiato, avaro nelle produzioni, ma prodigo per le intense caratteristiche organolettiche donate al vino che si ottiene.

FERMO



Uve
Pinot Grigio



Grado alcolico
12% vol



Zuccheri
4 g/l



Servizio
10-12 °C



Shelf life
18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si sposa egregiamente con antipasti, risotti e primi piatti a base di erbe spontanee. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce e carni bianche.

IN VIGNA

Suolo
Origine alluvionale.

Altimetria ed esposizione
50 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
20 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz, cordone speronato

Vendemmia
Manuale e macchina

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Giallo paglierino con sfumature ramate appena percettibili.

Olfatto
Note di frutta tropicale, melone, banana, mandorla e un delicato sentore di miele.

Gusto
Con una buona acidità e struttura, fine e persistente.

VINIFICAZIONE

In bianco

Merlot



MERLOT TRE VENEZIE IGT

VENETO, FRIULI VENEZIA GIULIA, TRENTINO
ITALIA

Vitigno a bacca nera originario della prestigiosa regione francese del Bordeaux. Nel nostro Paese, trova la sua migliore espressione organolettica nelle alte terre trevigiane.



FERMO



Uve
Merlot



Grado alcolico
12% vol



Zuccheri
6 g/l



Servizio
16-18 °C



Shelf life
24 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La sua armonica classicità lo rende un tipico vino da tutto pasto. Si abbina egregiamente con carni bianche e rosse, alla griglia o al forno.

IN VIGNA

Suolo
Franco sabbioso, mediamente calcareo, profondo.

Altimetria ed esposizione
50 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
9-20 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz, cordone speronato

Vendemmia
Manuale e macchina

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Rosso porpora con riflessi color rubino.

Olfatto
Vinoso, frutti rossi a bacca piccola.

Gusto
Leggero, gradevolmente tannico.

VINIFICAZIONE

In rosso



Cabernet



CABERNET TREVENEZIE IGT

VENETO, FRIULI VENEZIA GIULIA, TRENTINO
ITALIA

Dall'armonica unione tra uve Cabernet Franc e Sauvignon, coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica, Perlage ottiene questo vino dal bouquet ricco e prodigo di inebrianti sensazioni.

FERMO

-  Uve
Cabernet Sauvignon e Franc
-  Grado alcolico
12% vol
-  Zuccheri
6 g/l
-  Servizio
16-18 °C
-  Shelf life
24 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna in modo squisito arrosti o carni bianche o rosse, spiedo e pollo in umido, cacciagione, formaggi stagionati e piatti dai sapori forti.

IN VIGNA

Suolo
Ghiaioso, profondo.

Altimetria ed esposizione
150 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
20 anni

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Vendemmia
Meccanica

VINIFICAZIONE

In rosso

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Rosso porpora con riflessi color rubino.

Olfatto
Erbaceo, speziato con note di mora, ciliegia e mirtillo.

Gusto
Di buona struttura e leggermente tannico.



Marche Sangiovese



MARCHE SANGIOVESE IGT

MARCHE
ITALIA

Il Sangiovese è fra i vitigni più diffusi in Italia. Marche Sangiovese di Perlage deriva perlappunto da una selezione di uve di questa regione, le uve sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

FERMO

-  Uve
Sangiovese
-  Grado alcolico
12% vol
-  Zuccheri
6 g/l
-  Servizio
16-18 °C
-  Shelf life
24 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna egregiamente primi piatti al ragù di carne, funghi, zuppe di pesce piccanti e formaggi stagionati.

IN VIGNA

Suolo
Argilloso, profondo.

Altimetria ed esposizione
170 m.s.l.m.

Età dei vigneti
15-25 anni

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Vendemmia
Meccanica

VINIFICAZIONE

In rosso

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Rosso rubino carico.

Olfatto
Vinoso, con note fruttate di marasca e mora.

Gusto
Corposo, avvolgente e leggermente tannico.



Primitivo



PRIMITIVO PUGLIA IGT

PUGLIA
ITALIA

Il vitigno Primitivo deve il suo nome alla precoce maturazione delle uve. Il Primitivo Puglia IGT di Perlage è un vino biologico dal colore rosso rubino intenso con eleganti sfumature violacee. Le uve sono coltivate nelle classiche terre rosse del territorio pugliese.

FERMO



Uve
Primitivo



Grado alcolico
13,5% vol



Zuccheri
6 g/l



Servizio
16-18 °C



Shelf life
24 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna perfettamente primi piatti saporiti, selvaggina stufata e carni rosse in genere.

IN VIGNA

Suolo
Calcareo, argilloso e limoso.

Altimetria ed esposizione
100 m.s.l.m.

Età dei vigneti
10-20 anni

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Vendemmia
A macchina

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Olfatto
Caldo e avvolgente con note fruttate di amarena e bacche di bosco, speziato con richiami al cacao.

Gusto
Armonico e rotondo, leggermente vellutato.

VINIFICAZIONE

In rosso





Linea Biodinamici Borgo Faveri

I vini **biodinamici** Borgo Faveri si ottengono con uve realizzate seguendo le tecniche dell'agricoltura biodinamica, che segue i fondamentali dettati dal filosofo tedesco Steiner.

I dettami della biodinamica si basano sul principio per cui forze terrene e cosmiche devono agire in perfetto equilibrio ed armonia, mentre l'attività umana deve operare preservando la biodiversità del suolo. I vini di questa linea sono certificati **Demeter**.

Borgo Favero Bianco



BIANCO BIODINAMICO

ITALIA

Le uve bianche per il Borgo Favero vengono coltivate secondo i metodi di viticoltura biodinamica, la quale si basa sul principio per cui forze terrene e cosmiche devono agire in perfetto equilibrio e armonia. L'attività umana deve nel contempo operare preservando la biodiversità del suolo in modo che la vite e i suoi grappoli possano crescere sani e forti. Borgo Favero è certificato Demeter.

Borgo Favero Rosso



ROSSO BIODINAMICO

ITALIA

Le uve bianche per il Borgo Favero vengono coltivate secondo i metodi di viticoltura biodinamica, la quale si basa sul principio per cui forze terrene e cosmiche devono agire in perfetto equilibrio e armonia. L'attività umana deve nel contempo operare preservando la biodiversità del suolo in modo che la vite e i suoi grappoli possano crescere sani e forti. Borgo Favero è certificato Demeter.



FERMO

- Uve
A bacca bianca
- Grado alcolico**
11,5% vol
- Zuccheri**
5 g/l
- Servizio**
10-12 °C
- Shelf life**
18 mesi

IN VIGNA

Suolo
Argilloso, profondo.

Altimetria ed esposizione
50 m.s.l.m. con esposizione a sud-est.

Età dei vigneti
20 anni

Sistema di allevamento
Tendone

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Cristallino, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto
Delicato, vinoso, con note in particolare di mela golden matura e frutta secca.

Gusto
Rotondo e avvolgente, di medio corpo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo aperitivo, ma anche in abbinamento con pasta e pesce dai sapori delicati crea ottimi intrecci di gusto.

VINIFICAZIONE

In bianco

FERMO

- Uve
A bacca rossa
- Grado alcolico**
12% vol
- Zuccheri**
5 g/l
- Servizio**
16-18 °C
- Shelf life**
24 mesi

IN VIGNA

Suolo
Argilloso, profondo.

Altimetria ed esposizione
50 m.s.l.m. con esposizione a sud-est.

Età dei vigneti
20 anni

Sistema di allevamento
Tendone

Vendemmia
Meccanica

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Rosso con riflessi porpora.

Olfatto
Intenso, pulito e delicato, con un sentore di frutti rossi e spezie.

Gusto
Gusto morbido con una tenue tannicità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come aperitivo, ma anche in abbinamento con pasta e pesce dai sapori delicati crea ottimi intrecci di gusto.

VINIFICAZIONE

In rosso, con una macerazione di 7-10 giorni.



Autoctoni e Cuvée

Perlage ha pensato ad una selezione di vini biologici personalizzata per ogni tipologia di consumatore. Come ad esempio gli **Spumanti Cuvée** e gli **Autoctoni**.

Aleph



**MANZONI BIANCO
IGT
PORDENONE E TREVISO
VENETO
ITALIA**

Aleph è la prima lettera dell'alfabeto fenicio e la prima lettera dell'alfabeto ebraico. Aleph è anche il primo metodo classico da uve Incrocio Manzoni 6.0.13. È un vitigno autoctono della provincia di Treviso, nato dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco, ideato e messo a punto dal prof. Luigi Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano.



Autoctoni e Cuvée

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

- Uve
Incrocio Manzoni 6.0.13
- Grado alcolico
12,5% vol
- Zuccheri
8 g/l
- Servizio
8 °C
- Shelf life
24 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per brindare nei momenti speciali, ottimo per abbinamenti a tutto pasto.

IN VIGNA

Suolo
Franco e mediamente calcareo, profondo.

Altimetria ed esposizione
150 m.s.l.m. con esposizione a sud-est.

Età dei vigneti
15 anni

Sistema di allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Brillante, giallo paglierino intenso con lievi riflessi dorati.

Olfatto
Fresco e fragrante, con ampia nota fruttata di mela golden, fiori di campo gialli e una delicata fragranza di lievito.

Gusto
Armonico ed equilibrato, con piacevoli sentori di frutta matura e crosta di pane.

VINIFICAZIONE

La prima fermentazione avviene a temperatura controllata e dura fino a primavera inoltrata. Dopo il tiraggio il vino riposa in catasta affinandosi sui lieviti per minimo 25 mesi. Dopo un lungo ciclo di remouage avviene la sboccatura in assenza di ossigeno, rendendo lo spumante gradevole e longevo.

Verdiso



**VERDISO DEL VENETO
IGT**

**VENETO
ITALIA**

Verdiso è un vitigno autoctono e secolare, che trova il suo ambiente naturale in zone dove l'inverno è piuttosto rigido e la primavera giunge dolcemente. Le uve crescono in un vigneto posto tra le colline nell'area nord della Pedemontana Trevigiana, accanto a maestosi boschi di castagni.



Autoctoni e Cuvée

PÉTILLANT - FRIZZANTE

- Uve
Verdiso
- Grado alcolico
11% vol
- Zuccheri
7 g/l
- Servizio
8-10 °C
- Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto, con antipasti leggeri, risotti e primi piatti alle erbe primaverili o piatti a base di pesce.

IN VIGNA

Suolo
Franco argilloso, calcareo, profondo.

Altimetria ed esposizione
180 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
15 anni

Sistema di allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Cristallino, giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdognoli.

Olfatto
Fruttato con ricordi di mela verde ed eleganti note vegetali.

Gusto
Armonico, asprigno e di media corposità.

VINIFICAZIONE

In bianco con metodo Martinotti (Charmat).



Perlapp



VINO SPUMANTE

ITALIA

Perlapp-eritivo, Perlapp-untamento e per i party, non c'è nulla di più perfetto di un calice di Perlapp Extra Dry. È nato per festeggiare, colorato e divertente, contagia tutti con la sua allegra freschezza.

SPUMANTE EXTRA DRY

- Uve
A bacca bianca
- Grado alcolico
10,5% vol (ridotto contenuto alcolico)
- Zuccheri
15 g/l
- Servizio
8-10 °C
- Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Per gli aperitivi, ma soprattutto per le feste!

IN VIGNA

Suolo
Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo.

Altimetria ed esposizione
50-250 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
6-15 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz

Vendemmia
Manuale e meccanica

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Cristallino, giallo paglierino scarico.

Olfatto
Fruttato con ricordi di mela e fiori bianchi di campo.

Gusto
Armonico, di buon corpo, persistente, morbido e amabile.



Perlapp Rosé



VINO SPUMANTE ROSATO

ITALIA

Perlapp Extra Dry Rosé nasce per colorare con bollicine biologiche rosa feste e aperitivi. Abbiamo voluto creare uno spumante biologico elegante e glamour, che sappia abbinarsi con uno stile di vita dinamico e sbarazzino.

SPUMANTE EXTRA DRY

- Uve
A bacca bianca e rossa
- Grado alcolico
10,5% vol (ridotto contenuto alcolico)
- Zuccheri
15 g/l
- Servizio
8-10 °C
- Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto per dare un tocco colorato e spumeggiate alle feste, eccellente come aperitivo in estate, con cicchetti, piatti di pesce e formaggi.

IN VIGNA

Suolo
Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo.

Altimetria ed esposizione
50 m.s.l.m. in pianura.

Età dei vigneti
6-15 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz

Vendemmia
Manuale

VINIFICAZIONE

In bianco e rosso con metodo Martinotti (Charmat).

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Cristallino, rosa tendente al color cerasuolo.

Olfatto
Fruttato, fine e delicato.

Gusto
Rotondo, armonico con un finale leggermente tannico.



Ottantacinque



CUVÉE VINO SPUMANTE

ITALIA

1985: è l'anno di fondazione di Perlage e della certificazione biologica. È stata una scelta etica da parte della famiglia Nardi, desiderosa di operare in maniera rispettosa nei confronti dell'ambiente e dell'uomo, garantendo un prodotto sano e buono. Per essere certificati biologici ci vogliono 3 anni di conversione, è un percorso difficile che richiede molti sacrifici, ma garantisce immense soddisfazioni.

SPUMANTE BRUT

-  Uve
A bacca bianca
-  Grado alcolico
10,5% vol
-  Zuccheri
10 g/l
-  Servizio
8-10 °C
-  Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come aperitivo, adatto ad accompagnare primi piatti leggeri o a base di pesce o verdure.

IN VIGNA

Suolo
Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo.

Altimetria ed esposizione
50-350 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
6-15 anni

Sistema di allevamento
Cappuccina, Sylvoz

Vendemmia
Manuale e meccanica

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Cristallino, giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto
Frutta tropicale come mango, papaya e ananas con note delicate di fiori bianchi.

Gusto
Equilibrato, sapido e persistente, di facile beva.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

È Bio



CUVÉE VINO SPUMANTE

ITALIA

È bio significa "è biologico", uno spumante che rappresenta le caratteristiche di Perlage, la sua attenzione nel coltivare secondo i principi del biologico, rispettando la natura e l'uomo. È un prodotto ideale per condividere e festeggiare preziosi momenti con gli amici.

SPUMANTE EXTRA DRY

-  Uve
A bacca bianca
-  Grado alcolico
10,5% vol
-  Zuccheri
15 g/l
-  Servizio
8-10 °C
-  Shelf life
12-18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come aperitivo oppure da abbinare a piatti semplici.

IN VIGNA

Suolo
Franco argilloso, mediamente calcareo, poco profondo.

Altimetria ed esposizione
50-250 m.s.l.m. con esposizione a sud.

Età dei vigneti
6-15 anni

Sistema di allevamento
Cappuccina

Vendemmia
Meccanica

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Cristallino, giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto
Frutta tropicale con note delicate di fiori bianchi.

Gusto
Equilibrato, sapido e persistente, di facile beva.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).

È Bio Rosato



ROSATO VENETO IGT

VENETO
ITALIA

Un vino biologico dal colore rosa antico con sfumature dorate. Il suo stile floreale ricorda le giornate primaverili ed estive, perfetto per un brindisi in compagnia.



Autocotoni e Cuvée

ROSATO FERMO



Uve
A bacca rossa



Grado alcolico
12% vol



Zuccheri
10 g/l



Servizio
10-12 °C



Shelf life
18 mesi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto per essere sorseggiato durante la bella stagione come aperitivo oppure a tutto pasto, accompagna stuzzichini, piatti semplici e formaggi freschi.

IN VIGNA

Suolo
Origine alluvionale.

Altimetria ed esposizione
50-250 m.s.l.m. con esposizione a sud

Età dei vigneti
10-15 anni

Sistema di allevamento
Sylvoz

Vendemmia
Manuale

VINIFICAZIONE

Contatto con bucce e mosto pigiato per circa 10 ore. Dopo questo periodo viene la fermentazione in autoclave a temperatura controllata.

IN DEGUSTAZIONE

Vista
Rosa pallido, buccia di cipolla.

Olfatto
Delizioso aroma di fragole e frutta rossa.

Gusto
Frustrato, armonico ed equilibrato.



Autocotoni e Cuvée

Glossario

BRUT	Uno spumante Brut ha una quantità di zucchero che varia tra i 0 e i 12 grammi per litro. Un Prosecco etichettato come tale si presenta con un gusto armonico, lievemente fruttato, acidulo e secco.
DOC	Denominazione di Origine Controllata è un marchio che indica la zona originaria (nonché delimitata) delle uve raccolte ed utilizzate per la realizzazione di un determinato vino. Nel caso del Prosecco la zona include la regione del Friuli Venezia Giulia e il Veneto (escluse le province di Verona e Rovigo). E' consentito riportare in etichetta il riferimento «provincia di Treviso» o più semplicemente «Treviso», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e l'elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.
DOCG	Denominazione di Origine Controllata e Garantita: un marchio che identifica la provenienza geografica di un vino di massima qualità con uve raccolte a mano. Nel caso del Prosecco si identificano due micro-zone del Veneto: Conegliano-Valdobbiadene e Asolo. Le uve Glera devono essere esclusivamente coltivate in collina e raccolte a mano.
EXTRA DRY	Extra Dry si riferisce ad uno spumante con residuo zuccherino che varia tra i 12 e i 17 grammi per litro. E' caratterizzato da un gusto più morbido e dolce rispetto al Brut.
EXTRA BRUT	Vino spumante con tenore di zuccheri residui inferiore a 6 grammi/litro. E' un vino particolarmente secco con una struttura importante e ben definita. E' consentito solamente nel Disciplinare dell'Asolo Prosecco.
METODO BIODINAMICO	La viticoltura biodinamica mira al raggiungimento di un maggiore equilibrio con l'ecosistema terrestre. Incorpora alcuni dettami dell'omeopatia e alcune tecniche dell'agricoltura biologica e, con un approccio definito olistico, considera come un unico sistema il suolo e la vita che si sviluppa su di esso. La tecnica biodinamica più conosciuta è quella del Preparato 500 o Cornoletame. Gli elementi di partenza sono costituiti da letame freschissimo e da corna di vacca che abbia figliato almeno una volta. Nel periodo tra settembre e ottobre il letame viene messo dentro le corna che vengono poi sotterrate in un luogo adatto. Intorno al periodo pasquale vengono dissotterrate. La sua distribuzione sul suolo avviene dopo aver effettuato la fondamentale operazione di miscelazione e dinamizzazione con acqua tiepida di sorgente, pozzo o piovana.
METODO CHARMAT LUNGO	Il metodo Charmat lungo prevede una sosta sui lieviti di durata che va da 9 a 15 mesi, che conferisce al vino una complessità di profumi molto più ricca ed intensa.
METODO CHARMAT	Questo metodo prevede due passaggi: -La prima fermentazione avviene ad una temperatura attorno ai 16°C grazie all'aggiunta di lieviti selezionati al vino base e dura 15/20 giorni. Successivamente, il vino inizia la fase di maturazione. -Seconda fermentazione: la presa di spuma avviene quando il vino base si è illimpidito, durante la rifermentazione, in grandi contenitori pressurizzati, chiamati autoclavi. Vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati che producono in modo naturale CO ₂ . Il processo dura circa 30 giorni.

METODO CLASSICO

Nel Metodo Classico (in Francia viene chiamato Champenoise) la presa di spuma avviene in bottiglia mediante aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri. Le bottiglie, poste in posizione orizzontale per permettere l'azione dei lieviti, devono riposare per un periodo compreso tra 6 e 30 mesi. Trascorsa questa fase iniziale devono essere ruotate quotidianamente di 1/8, e contemporaneamente inclinate. Questa fase, detta Remuage, determina la lenta caduta dei residui verso il collo della bottiglia. Quando le bottiglie avranno raggiunto una posizione pressoché verticale, sarà possibile effettuare la sboccatura (Degorgement). Con appositi macchinari si congela il collo della bottiglia, vengono espulse le fecce congelate e la bottiglia è pronta per l'ultimo passaggio: l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio (Liqueur d'Expedition), costituito da zucchero e vino, per poi essere tappata nuovamente, questa volta in modo definitivo.

MILLESIMATO

Questo termine indica che le uve utilizzate per produrre quel determinato vino derivano tutte da una singola annata. Il millesimo è dunque l'annata della vendemmia (dal francese millésime = annata). Per questo, in etichetta dopo la dicitura Millesimato deve necessariamente essere indicato l'anno.

SUPERIORE

L'appellativo "Superiore" si riferisce ai vini prodotti seguendo disciplinari più stringenti e che hanno una gradazione alcolica più elevata rispetto alla tipologia di base dello stesso vino che non reca la menzione "Superiore". Nel Prosecco infatti, la DOCG Superiore riporta un volume alcolometrico di 11,5% massimo, rispetto all'11% concesso nel DOC.

VINO SPUMANTE VINO FRIZZANTE

Lo spumante presenta una sovrappressione superiore ai 3 bar dovuta all'anidride carbonica, generalmente nei Proseccchi è compresa tra i 4,5 e i 6 bar, mentre un vino frizzante ha una sovrappressione che varia tra 1 e 2,5 bar.

RIGOGOLO



Il Rigogolo, conosciuto anche come Compare Piero o Beccafico, è il simbolo aziendale di Perlage ed è attualmente una specie protetta. E' un uccellino che nidifica e vola solamente negli habitat puliti.

VINO VEGANO



Gli agenti chiarificanti utilizzati in vinificazione possono contenere sostanze derivanti da proteine animali come caseina o albumina. La prima è un derivato del latte, mentre la seconda delle uova. Nei vini Perlage, queste proteine sono state sostituite da estratti di origine vegetale. Il vino viene raffreddato a -2° C, in modo da attivare il processo di stabilizzazione, dove avviene la naturale precipitazione delle particelle sul fondo dell'autoclave. C'è una completa assenza di sostanze di origine animale in tutti i materiali utilizzati per realizzare i nostri vini.

BENEFIT CORPORATION



Le Benefit Corporation soddisfano i più alti standard di performance ambientale e sociale, trasparenza e responsabilità, aspirano ad utilizzare la forza del business in maniera positiva. Sono più di 4100 le B Corps in 150 settori e oltre 70 paesi aventi un unico obiettivo – ridefinire il successo nel business.

Perlage s.r.l.

Via Cal del Muner 16 | 31010 Farra di Soligo Treviso ITALIA
+39 0438 900203 | info@perlagewines.com

www.perlagewines.com

