



I SEGRETI DEL PERLAGE

RESTAURANT WINERY

*PERLAGE è un termine francese che significa
"filo di perle" in modo letterale.*

Questo termine si riferisce all'effervescenza del vino, in particolare all'insieme delle bollicine che si sviluppano negli champagne o negli spumanti quando vengono versati nel calice e salgono senza sosta dal fondo fino alla sua superficie formando la classica "catena di perle".

Le bollicine forniscono un gradevole spettacolo dal punto di vista estetico, però il loro valore non è solo esclusivamente estetico ma soprattutto pratico e percettivo.

Infatti le bollicine nel loro percorso di risalita portano con sé le molecole aromatiche raggiungendo gli organi di senso umani: il perlage dunque enfatizza e veicola i profumi del vino al naso, mentre in bocca rafforza la sensazione di freschezza.



... la nostra selezione perlage

	BOTTIGLIA	CALICE
COL DI MANZA VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO 2022	€ 25,00	€ 7,00
"PERLAPP" BIANCO SPUMANTE EXTRA DRY	€ 16,00	€ 4,00
"PERLAPP" ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	€ 16,00	€ 4,00
CANAH VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT	€ 22,00	€ 6,00
TIZIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO 2022	€ 28,00	€ 8,00
GENESIS ASOLO PROSECCO DOCG EXTRA BRUT	€ 22,00	€ 6,00
PINOT GRIGIO DOC 2022 "BIANCO"	€ 18,00	€ 5,00
MERLOT IGT 2021 "ROSSO"	€ 18,00	€ 5,00

