



PRÈDIO

GRAN CUVÉE BRUT

PERLA RARA

A rare pearl



CLASSIFICATION

Vino Spumante Brut
Vino Spumante Brut



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

*Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola*



GRAPE
VARIETIES

Pinot Nero 50%
Chardonnay 50%

*Pinot Nero 50 %
Chardonnay 50%*



LONGEVITY

5 anni
5 years



ASPECT

Giallo paglierino acceso;
perlage estremamente fine e
persistente.

*Lively straw yellow; very fine
and lingering perlage.*



AROMA

Piacevoli fragranze di mela
renetta, fiori di pesco e piccoli
frutti, sostenuta da una spiccata
mineralità.

*Pleasant scents of reinette
apples, peach flowers and small
fruits, supported by marked hints
of minerality.*



TASTE

Elegante ed armonioso,
cremoso e vellutato, con
fragranze di pesca matura
accompagnate a note di fiori di
campo.

*Elegant and harmonious,
creamy and velvety, with scents
of ripe peach paired with hints
of wild flowers.*



SERVICE

6-8 °C



Talvolta quell'entusiasmo che hai dentro e quella voglia di fare danno origine a qualcosa di speciale, di raro: uno spumante eclettico, un brut orgogliosamente unico, bollicine di perizia enologica.

Grazie alla delicata armonia tra la struttura del Pinot Nero e l'eleganza dello Chardonnay, questa Cuvée conquista per la pienezza perfettamente bilanciata dalla croccante acidità che ne sorregge il gusto.

La sua esplosione di vitalità conduce ad un finale di stupefacente persistenza.

Sometimes our enthusiasm can create something special and rare such as an eclectic sparkling wine, a proudly unique brut, crafted by expert oenologists.

Its delicate harmony between the structure of Pinot Nero and the elegance of Chardonnay will conquer you along with its fullness perfectly balanced by crunchy acidity that supports the flavour.

An explosion of liveliness leads to an amazingly long-lasting finish.



VINIFICAZIONE

La Cuvée Brut nasce da singole vinificazioni di uve Pinot Nero e Chardonnay, rigorosamente raccolte a mano. Le uve vengono adagiate delicatamente in pressa ed appena toccate per lasciar decantare il mosto ed appena alla fermentazione. Dopo 270 giorni di affinamento "sur lies" si procede al rito magico della creazione della Cuvée.

WINE-MAKING TECHNIQUE

Cuvée Brut is obtained from the separate vinification of rigorously hand-picked Pinot Nero and Chardonnay grapes. Grapes are gently placed in the press and submitted to a very light pressure leaving the must to settle before fermentation.

After 270 days sur lies ageing, the magic ritual of the Cuvée creation starts.