



## PRÈDIO

GRAN CUVÉE BRUT

# PERLA RARA

*A rare pearl*



Vino Spumante Brut  
Vino Spumante Brut



Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola  
Tenuta Merlotta,  
Colli d'Imola



Pinot Nero 50%  
Chardonnay 50%  
Pinot Nero 50 %  
Chardonnay 50%



5 anni  
5 years



Giallo paglierino acceso; perlage  
estremamente fine e persistente.  
*Lively straw yellow; very fine and  
lingering perlage.*



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.*



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.*



10 °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 l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero, 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 elegance of Chardonnay and the structure of Pinot Nero 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 adagate delicatamente in pressa ed appena toccate per lasciar decantare il mosto da avviare alla fermentazione. Dopo 240 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 240 days sur lies ageing, the magic ritual of the Cuvée creation starts.*