

A glass of wine and a bottle of Perlas wine. The glass is on the left, partially filled with a golden liquid. The bottle is on the right, with a blue label. The background is dark with a blue diagonal stripe.

P E R L A S

Piccole perle, scaramazze, irregolari. Immaginatele estratte dalle valve di un altro mare da mani scure e piene di tagli salmastri. Immaginatele brillare unite nella filigrana d'oro e sul lino candido della camicia di una sposa nel giorno che cambia tutta la vita. Immaginate la tavola che brilla di gioia, di promesse e brindisi. Immaginatene il riflesso nel bicchiere, fermato nell'oro e nella luce paglierina del vino a sposare i gioielli del mare e della vigna, uniti a celebrare un unico, assoluto momento.

PERLAS  
NURAGUS  
DI CAGLIARI  
DOC

The logo for San Pantaleo, featuring a golden crest with two lions and the text "SAN PANTALEO" below it.

SAN  
PANTALEO



# P E R L A S

NURAGUS DI CAGLIARI - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## CARATTERI ORGANOLETTICI

**Colore:** paglierino chiaro con riflessi verdognoli.  
**Profumo:** fresco e garbatamente fruttato  
**Sapore:** delicato, con piacevole espressione acidula.

### VARIETÀ

Nuragus 100%.

### ZONA DI PRODUZIONE

Intero territorio del Parteolla e zone limitrofe, caratterizzate da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media, clima sub-arido.

### TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo una decantazione statica del mosto fiore ottenuto viene avviata la fermentazione mediante l'inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione: 15° C. A fine fermentazione il vino viene lasciato a contatto con le proprie fecce fini per un periodo di circa due mesi. Il vino viene imbottigliato presto per conservare intatte le sue caratteristiche di freschezza.

### INVECCHIAMENTO

Sconsigliato. Da bersi entro l'anno successivo alla vendemmia.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire fresco (10-12° C).

### ACCOSTAMENTI AL CIBO

Crostacei, pesci nobili, antipasti e primi piatti, purchè non coperti da condimenti forti.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Colour:** straw-coloured with greenish glint.  
**Fragrance:** fresh and pleasantly fruity.  
**Flavour:** delicate, with a pleasant acidulous expression.

### GRAPE VARIETIES

Nuragus 100%.

### AREA OF PRODUCTION

The entire Parteolla region and areas surrounding it, characterized by medium caked soils composed of clayey limestone of Miocene origin, in an area of medium-altitude hills, sub-arid climate.

### PRODUCTION TECHNOLOGY

Following static decanting of the must obtained in the first pressing, fermentation is started by yeasting with selected yeasts. Fermentation temperature: 15° C. On completion of fermentation the wine is left in contact with its own fine lees for a period of about two months. The wine is bottled quickly to maintain intact its characteristics of freshness.

### AGEING

Not advisable. It is to be consumed within one year of the harvest.

### STORAGE TEMPERATURE

In cool, dry places not exposed to sunlight.

### SERVING TEMPERATURE

Serve cool (10-12° - 50-54° F).

### BEST SERVED WITH

Shellfish, fine fish, appetizers and first courses without strong seasoning.

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen.  
**Duft:** frisch und fruchtig.  
**Geschmack:** delikat mit angenehmer saurer Struktur.

### TRAUBEN

Nuragus 100%.

### PRODUKTIONS GEBIET

Das gesamte Gebiet des Parteolla mit den angrenzenden Zonen, die durch einen Mischboden aus lehmhaltigem Kalkstein des Miozän, durch mittlere Hügellage und ein fast trockenes Klima ausgezeichnet sind.

### PRODUKTIONSTECHNOLOGIE

Nach dem statischen Dekantieren des erhaltenen Mosts wird durch Inokulieren von ausgewählten Treibmitteln die Gärung eingeleitet. Gärungstemperatur: 15° C. Am Ende der Gärung lässt man den Wein für einen Zeitraum von etwa zwei Monaten in Kontakt mit dem eigenen edlen Bodensatz. Der Wein wird bald in Flaschen gefüllt, um seine Frische zu bewahren.

### ALTERUNG

Davon ist abzuraten. Innerhalb des Jahres nach der Weinlese zu verbrauchen.

### LAGERTEMPERATUR

In kühlen, trockenen und lichtgeschützten Räumen.

### SERVIERTEMPERATUR

Kühl servieren (10-12° C).

### GASTRONOMIEEMPFEHLUNGEN

Meeresfrüchte, edle Fische, kalte und warme Vorspeisen ohne scharfe Soßen.

