



PERLINO

FONDATA IN ASTI 1905

Osez l'effervescence italienne avec le Prosecco Perlino !





PERLINO ARRIVE EN FRANCE POUR FAIRE PÉTILLER LES APÉRITIFS D'ÉTÉ AVEC SON PROSECCO, CE VIN BLANC EFFERVESCENT, FESTIF ET ACCESSIBLE, DONT RAFFOLE LE MONDE ENTIER !



PLUS DE 100 ANS DE TRADITION

Fondée en 1905 par Giuseppe Perlino à Asti, dans le Piémont, au Nord-Ouest de l'Italie, la Maison PERLINO se développe dans le commerce de vins, puis dans l'élaboration de vermouths et de vins effervescents. Depuis plus d'un siècle, PERLINO perpétue le savoir-faire de son fondateur en matière d'élaboration de vins italiens de qualité.

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

Afin de garantir la qualité de ses vins, PERLINO procède à une sélection stricte des cépages Gléra dans la zone autorisée en Vénétie. Le procédé d'élaboration de son Prosecco est unique : il combine une double fermentation et un long repos qui permettent d'offrir un vin complexe et structuré, aux bulles d'une grande finesse et très persistantes, tout en conservant sa fraîcheur et ses arômes.

RAFFINEMENT ET CONVIVIALITÉ

Le Prosecco PERLINO affiche une robe jaune paille et offre un bouquet rond et fin. La bouche est fraîche, douce et fruitée. À la fois raffiné et convivial, il se déguste pur ou en cocktail dès l'apéritif, mais aussi de l'entrée au dessert pendant le repas.



Fière de son terroir et de son patrimoine culturel, PERLINO arbore comme logo les cavaliers du Palio d'Asti, la célèbre course de chevaux qui se déroule au cœur de la ville depuis le XIIe siècle et qui voit s'affronter les quatorze districts d'Asti.

LES COCKTAILS PERLINO

Le Bellini

- 12 cl de Prosecco Perlino
- 1cl de sucre de canne Canadou
- 4 cl de purée de pêches fraîches

Astuce : mettez le verre au frais avant de faire votre cocktail.



Le Spritz

- 12 cl de Prosecco Perlino
- 6cl d'Amer italien
- 2 cl d'eau gazeuse

Astuce : décorez le verre avec une demi-tranche d'orange.



PERLINO

FONDATA IN ASTI 1905

CONTACTS PRESSE

CREATIVE RP | 124 avenue de Villiers 75017 PARIS | 01 45 00 33 64 | www.creativerp.fr
CONTACT PRESSE | Marie-Pierre Darmon | mpdarmon@creativerp.fr