



### CASA PERINI ESPUMANTE PROSECCO BRUT

Garrafa 750 ml/ caixa de 06 garrafas

**Produtor:** Vinícola Perini

**Região:** Vale Trentino – Farroupilha –RS- Brasil

**Teor alcoólico:** 11,6%

**Açúcar Residual:** 13 gr/l

**ph:** 3,30

**Viticultura:** solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3500 plantas por hectare. Produção por hectare 12 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução espaldeira em forma de Y.

**Vinificação Vinho Base:** seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros. Fermentação com leveduras selecionadas, temperatura de fermentação 16 C.

O vinho base é composto por 100% da variedade Prosecco.

A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat, durante 50 dias Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 30 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

**Análise visual:** de tonalidade pérola clara, com brilho salientado pela borbulha persistente.

**Análise olfativa:** de elegantes aromas tais como rosas brancas e damascos e pêssegos.

**Análise gustativa:** perlage que invade a boca com sua cremosidade intensa em balanço com seu final refrescante devido a instigante acidez.

*Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.*



**CASA PERINI**  
EST. 1929