



CASA PERINI ESPUMANTE BRUT

Garrafa 750 ml/ caixa com 06 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3500 plantas por hectare. Produção por hectare 08 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 Chardonnay e Riesling.

A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat, durante 75 dias. Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 45 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

Análise visual: de coloração amarelo palha, perlage fino e intenso.

Análise olfativa: aromas de flores brancas, abacaxi e maçã verde.

Análise gustativa: de sabor fresco e jovial, este espumante na sua boa acidez um bom potencial para a gastronomia.

Produtor: Vinícola Perini

Região: Vale Trentino – Farroupilha –RS- Brasil

Teor alcoólico: 12 %

Açúcar Residual: 11 g/L

pH: 3,2

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