

<http://www.vinicolaperuzzo.com.br/ListarProdutosNovo.aspx>



## Espumante Extra Brut

### *Método Champenoise*

A tomada de espuma ou incorporação do gás carbônico se efetua na própria garrafa (método champenoise ou tradicional) ao longo de demorados doze meses, ao final dos quais acontece a autólise das leveduras com a liberação de substâncias aromáticas e gustativas que aportam as notas de mel e pão torrado, contribuindo para a agradável cremosidade. Este espumante apresenta um perlage intenso e persistente formado por borbulhas de pequeno tamanho que resultam do longo ciclo de produção. Sua cor é branca dourada pálida, os aromas muito agradáveis, frescos e persistentes. O sabor é totalmente seco, porém macio e envolvente.

 5~6 °C

 12,5 % Vol.

 Zero de açúcares

 Predominantemente Chardonnay

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.  
Prova durante visita a Peruzzo - Vinhas e Vinhos em 05/06/2015, Bagé/RS.*