



## 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.*