



CASA PERINI

EST. 1929

Casa Perini Vintage Brut Barricado

Espumante Natural Branco Brut

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 8 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução em espaldeiras.

Vinificação vinho base: seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros. Fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada a 16°C. 20% da sua base teve fermentação alcoólica finalizada em barricas de carvalho francesa de tosta baixa nas quais permaneceu por mais 2 meses maturando. O produto passa por processo de *battonage* (movimento do espumante com as leveduras e borras finas) por um período de 18 meses antes do envase.

Aspecto visual: coloração perolada intensa com reflexos dourados, borbulhas persistentes e finas com intensa coroa de espuma.

Aspecto olfativo: aromas de maçã verde maduro, abacaxi e pêras secas, além de especiarias como baunilha, côco levemente tostado e canela.

Aspecto gustativo: revela ótima cremosidade associada ao volume em boca, com equilibrada untuosidade advinda da passagem por barricas de carvalho. O final é longo, de textura macia e aveludada; mantendo o equilíbrio entre retrogosto complexo e vivacidade proveniente da acidez também presente.

Harmonização: combina com queijos de massa mole, fiambres de cura média e oleaginosas em geral. Harmoniza também com entradas como bolinho de bacalhau, ostras gratinadas, vieiras com manteiga, lula a doré e tartar de polvo. Funciona muito bem com assados como aves de caças e suínos ao forno, peixes e frutos do mar com vegetais frescos na brasa, camarão na moranga e paella mista.

Variedades: Chardonnay

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar: 8

PH: 3,3

