



CASA PERINI

EST. 1929

Espumante Casa Perini Vintage Nature

Espumante Natural Branco Nature

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. Após a fermentação 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: tom amarelo-palha de média intensidade, *perlage* fino com formação de uma densa coroa de espuma.

Aspecto olfativo: aromas de frutos secos como abacaxi e pêsego, macadâmias e avelãs tostadas, além de elegantes notas de panificação como croissants e croutons.

Aspecto gustativo: sua densa cremosidade decorrente das borbulhas finas e persistente entra em harmonia com o caráter marcante de um nature, tornando-o um espumante de personalidade e ao mesmo tempo afável. Possui um denso volume em boca com acidez refrescante. O final é longo e persistente.

Harmonização: combina com ostras frescas com limão, ceviche de atum, canapés mais intensos, como quiches com queijos e fiambres curados, além de frios como queijos duros e charcutaria gordurosa tais como copa, lardo e pancetta. Harmoniza também com molhos de massas como cacio e pepe, carbonara, alfredo, rosbife, entrecot com batatas *noisette* e peru assado.

Variedades: 80% Chardonnay / 20% Pinot Noir

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar: 1

PH: 3,3

