



CASA PERINI

EST. 1929

Espumante Erick Jacquin por Casa Perini

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 de 16°C. O vinho base é composto 100% pela variedade Chardonnay. A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat. Após a segunda fermentação, o espumante permanece por 4 meses em contato com as borras, o que faz dele um espumante do estilo Charmat Longo.

Aspecto visual: coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Possui *perlage* intenso e persistente com boa formação de coroa de espuma.

Aspecto olfativo: aroma intenso e rico. Notas de frutas como abacaxi, ameixa amarela, pêras e maçãs secas; além de nuances de macadâmia e amêndoas.

Aspecto gustativo: em boca é agradavelmente marcante, com boa acidez, volume e cremosidade. O final é de longa persistência com retrogosto aveludado.

Harmonização: oleaginosas, frutos secos, queijos e fiambres de cura média. Peixes e carnes brancas com temperos a base de ervas ou molhos de intensidade moderada como bechamel, ou de azeite de oliva com vinho branco. Fondue e carne vermelha pouco condimentada.



Variedades: Chardonnay

Teor alcoólico: 12%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 8,1 g/L

Ph: 3,35

