

Espumante Casa Perini 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 de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros. Fermentação com leveduras selecionadas com temperatura de fermentação controlada a 14°C. O vinho base é composto 60% pela variedade Chardonnay e 40% pela Pinot Noir. A tomada de espuma é realizada pelo método tradicional. Após a segunda fermentação, o espumante permanece 24 meses em contato com as borras em caves com temperatura controlada.

Aspecto visual: com tonalidade dourada, apresenta finas e intensas borbulhas que caracterizam *perlage* cremoso e persistente.

Aspecto olfativo: aromas amanteigados que lembram nozes e castanhas, além de aromas de uvas passas brancas.

Aspecto gustativo: o *perlage* intenso se reflete em um ótimo volume em boca com textura cremosa. Possui perfeita harmonia entre os baixos teores de açúcar e a acidez delicada e refrescante. Os 24 meses em contato com as leveduras aportam a este espumante um final persistente e sem arestas.

Harmonização: harmoniza com peixes de sabor marcante, carnes vermelhas e exóticas, risotos, queijos e fiambres.



Variedades: Chardonnay e Pinot Noir

Teor alcoólico: 12,5 %

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: <1 g/L

Ph: 3,2

