



CASA PERINI

EST. 1929

Casa Perini Vitis Riesling

Vinho Fino Branco Seco

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 no sistema de condução de espaldeira. Colheita manual.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Maceração a frio da uva por 5 horas, separação do mosto e fermentação alcoólica com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada a 16°C.

Aspecto visual: coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados.

Aspecto olfativo: remete a frutas como melão, pitaia, carambola, lima e limão siciliano além de ter elegantes notas de flores brancas como jasmim, lírio e gardênia.

Aspecto gustativo: ao paladar concilia um corpo elegante com leve untuosidade e caráter sutilmente cítrico, finalizando com frescor delicado.

Harmonização: oleaginosas, canapés, saladas em geral, carnes brancas, frutos do mar e peixes crus ou cozidos, risotos e massas a base de queijos leves ou com vegetais.

Variedade: Riesling

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12,5%

Açúcar residual: 1,07 g/L

Ph: 3,42

