

Espumante Casa Perini Brut Charmat

Espumante Natural Branco Brut

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Garrafa de 375 ml / caixa com 12 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 e temperatura controlada a 16°C. A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat durante 75 dias. Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 45 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

Aspecto visual: coloração amarelo-palha, *perlage* fino e intenso.

Aspecto olfativo: aromas de flores brancas, abacaxi e maçã verde.

Aspecto gustativo: sabor fresco e jovial, é estruturado e possui boa acidez. Tem um ótimo potencial para a gastronomia.

Harmonização: saladas, queijos, peixes defumados e carnes brancas.



Variedades: Chardonnay e Riesling Itálico

Teor alcoólico: 12%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 11 g/L

Ph: 3,30

