

Espumante Casa Perini ICE

Espumante Natural Branco Demi-Sec

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 e temperatura controlada a 15°C. A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat durante 30 dias. Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 30 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

Aspecto visual: coloração de tonalidade perolada com reflexos esverdeados. Perlage intenso com boa formação de coroa de espuma.

Aspecto olfativo: aromas florais a exemplo de lírios e frutados como carambola, lichia e nêspera.

Aspecto gustativo: se destaca pelo elegante dulçor jovem combinando cremosidade, com um intenso volume de boca. Retrogosto refrescante em harmonia com seu perfil doce e final persistente.

Harmonização: oleaginosas, frutos secos, canapés suaves, aves e peixes com chutneys ou molhos agri-doces tais como de damasco ou maracujá.



Variedades: Seleção Especial de Uvas Finas

Teor alcoólico: 11%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 52g/L

ph: 3,20

