



CASA PERINI

EST. 1929

Espumante Casa Perini Moscatel

Vinho Moscatel Espumante Branco

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 15 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros para extração do mosto, que é imediatamente resfriado e filtrado para impedir a fermentação alcoólica. A tomada de espuma é realizada na primeira fermentação, após baixa-se novamente a temperatura e filtra-se o espumante para que a fermentação seja interrompida, retendo açúcar residual e mantendo o teor alcoólico baixo. Este espumante é leve, doce e pouco alcoólico. O período de fermentação alcoólica é de aproximadamente 25 dias. Após o engarrafamento o espumante é liberado para a comercialização.

Aspecto visual: coloração levemente amarelada com reflexos prateados e *perlage* persistente.

Aspecto olfativo: apresenta aromas de flores e frutas como pêssego.

Aspecto gustativo: tem agradável textura devido às borbulhas e doçura que é balanceada com o frescor das uvas Moscato.

Harmonização: pratos como carne suína com geleias, vegetais caramelados, como abóbora e batata, além de sobremesas com frutas secas, como panetone.

Variedades: Moscato

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 7,5%

Açúcar residual: 75 g/L

Ph: 3,15

