



**CASA PERINI**

EST. 1929

## Espumante Casa Perini Método Tradicional Brut

Espumante Natural Branco Brut

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 de 16°C. O vinho base é composto 80% pela variedade Chardonnay e 20% pela Pinot Noir. A tomada de espuma é realizada pelo método tradicional. Após a segunda fermentação, o espumante permanece por 18 meses em contato com as borras em caves com temperatura controlada.

**Aspecto visual:** coloração amarelo-palha com reflexos dourados e brilhantes. Possui *perlage* intenso e vigoroso e boa formação de coroa de espuma.

**Aspecto olfativo:** aromas florais que lembram margaridas, aromas cítricos e de nozes tostadas.

**Aspecto gustativo:** na boca apresenta acidez em equilíbrio. De bom corpo revela textura cremosa e persistência no retrogosto. Tal complexidade de aromas e sabores é garantida por ser elaborado pelo Método Tradicional e pelo contato de 36 meses com as leveduras.

**Harmonização:** aperitivos, saladas, peixes mais temperados, carnes brancas e vermelhas.



**Varietales:** Chardonnay e Pinot Noir

**Região:** Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

**Teor alcoólico:** 11,8 %

**Açúcar residual:** 9,5 g/L

**Ph:** 3,2

