Espumante Casa Perini Prosecco

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 12 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 16ºC. O vinho base é composto por 100% da variedade Prosecco. A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat durante 50 dias. Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 30 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

Aspecto visual: coloração amarelo-palha de tonalidade leve, com borbulhas finas e persistentes.

Aspecto olfativo: aromas delicados que remetem a frutas e flores brancas.

Aspecto gustativo: o *perlage* cremoso reforça seu final equilibrado.

Harmonização: aperitivos, entradas e saladas, além de pratos pouco condimentados, como aves de sabor suave e frutos do mar.

Variedade: Prosecco

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 11,6%

Açúcar residual: 13 g/L

Ph: 3,20