



CASA PERINI

EST. 1929

Espumante Dona Carmo Perini 2019

Espumante Natural Branco Brut

Garrafa de 750 ml / caixa com 1 garrafa

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 em espaldeiras.

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 100% pela variedade Pinot Noir. A tomada de espuma é realizada pelo método Tradicional. Após a segunda fermentação, o espumante permanece por 60 meses em contato com as borras dentro das garrafas.

Aspecto visual: coloração amarelo palha de média intensidade, com reflexos levemente dourados espectro levemente rosáceo decorrente da variedade Pinot Noir. Possui *perlage* intenso, com borbulhas finas e persistentes, com boa formação de coroa de espuma.

Aspecto olfativo: aroma vasto e rico. Notas de frutas como pitanga, nectarina, pêssego, ameixa amarela e de frutos secos como maçã e damasco; apresenta também toques florais de lírio além de nuances de chocolate branco, brioche e oleaginosas como macadâmia, pistache e amêndoas.

Aspecto gustativo: em boca revela intensa, cremosidade e volume, com agradável untuosidade. Possui alta acidez, com um final longo, persistente e refrescante; que através do retrogosto abre em camadas toda a sua complexidade aromática.

Harmonização: oleaginosas, frutos secos, queijos de intensidade média a alta e fiambres de cura média. Frutos do mar como vieiras, lagosta e lagostim. Risoto de camarões, paella, arroz de polvo. Bacalhau, peixes e carnes brancas com temperos a base de ervas ou molhos de intensidade moderada como bechamel, ou de azeite de oliva com vinho branco. Aves como faisão ou peru, suínos e carnes vermelhas pouco condimentadas.

Variedades: Pinot Noir

Safra: 2019

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar residual: 8,1 g/L

Ph: 3,11

