

Espumante Casa Perini Black Winter Edition

Espumante Natural Branco Extra 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 100% pela variedade Chardonnay. A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat. Após a segunda fermentação, o espumante permanece por 6 meses em contato com as borras, o que faz dele um espumante do estilo Charmat Longo.

Aspecto visual: coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Possui *perlage* intenso e persistente com boa formação de coroa de espuma.

Aspecto olfativo: aroma fino e elegante. Predominantemente frutado com notas sutis de pão fresco. Toques de abacaxi, pera, maçã seca, e avelã.

Aspecto gustativo: em boca é agradável, fresco, acidez moderada, bom volume, certa untuosidade e longa persistência com retrogosto amanteigado.

Harmonização: oleaginosas, queijos e fiambres de cura média. Peixes e carnes brancas com temperos a base de ervas ou molhos de intensidade moderada e carne vermelha pouco condimentada.



Variedades: Chardonnay

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12,0 %

Açúcar residual: 5,0 g/L

Ph: 3,3

