

Espumante Casa Perini Cristal

Espumante Natural Branco Demi-Sec

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 10 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução em espaldeira.

Vinificação vinho base: seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros. Fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada a 16°C. A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat durante 40 dias.

Aspecto visual: coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.

Aspecto olfativo: aromas complexos e elegantes, passando por flor de tangerina, lírios, limão siciliano, pêras e confeitaria como cheesecake e madeleine cítrica.

Aspecto gustativo: perlage intenso, com borbulhas persistentes que se espalham em boca salientando frescor. Sua bela cremosidade é complementada com agradável dulçor que se equilibra com acidez refrescante ao final.

Harmonização: canapés ou brusquetas agri-doce como figo com gorgonzola, brie com geleia de pimenta, etc. Assados suínos com abacaxi, aves com frutas e carnes em geral com geleias ou chutneys, além de risotos com queijos ou massas de base branca. Queijos de massa mole como gouda e gruyère, minas com goiabada, castanhas e frutos secos.



Variedades: Blend de uvas brancas viníferas

Teor alcoólico: 12 %

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 51,00 g/L

Ph: 3,25

