



**CASA PERINI**

EST. 1929

## Espumante Casa Perini Demi-Sec

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 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 a 16°C. A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat durante 75 dias. Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 45 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

**Aspecto visual:** visual brilhante, coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados e bela formação de coroa de espuma.

**Aspecto olfativo:** aromas frescos que remetem a frutas cítricas e abacaxi.

**Aspecto gustativo:** na boca concilia sua refrescante acidez com o dulçor delicado, dando uma sensação de balanço no retrogosto.

**Harmonização:** canapés, queijos suaves, frutos do mar e sobremesas.



**Variedades:** Chardonnay e Riesling Itálico

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

**Teor alcoólico:** 12%

**Açúcar residual:** 27,0 g/L

**Ph:** 3,35

