



**CASA PERINI**

EST. 1929

## Espumante Casa Perini Nature

Espumante Natural Branco Nature

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 com temperatura de fermentação controlada a 14°C. O vinho base é composto 60% pela variedade Chardonnay e 40% pela Pinot Noir. A tomada de espuma é realizada pelo método tradicional. Após a segunda fermentação, o espumante permanece 24 meses em contato com as borras em caves com temperatura controlada.

**Aspecto visual:** com tonalidade dourada, apresenta finas e intensas borbulhas que caracterizam *perlage* cremoso e persistente.

**Aspecto olfativo:** aromas amanteigados que lembram nozes e castanhas, além de aromas de uvas passas brancas.

**Aspecto gustativo:** o *perlage* intenso se reflete em um ótimo volume em boca com textura cremosa. Possui perfeita harmonia entre os baixos teores de açúcar e a acidez delicada e refrescante. Os 56 meses em contato com as leveduras aportam a este espumante um final persistente e sem arestas.

**Harmonização:** harmoniza com peixes de sabor marcante, carnes vermelhas e exóticas, risotos, queijos e fiambres.



**Variedades:** Chardonnay e Pinot Noir

**Teor alcoólico:** 12,5 %

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

**Açúcar residual:** <1 g/L

**Ph:** 3,2

