



CASA PERINI

EST. 1929

Casa Perini Fração Única Chardonnay

Vinho Fino Branco Seco

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 5 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Maceração a frio da uva por 8 horas. Separação do mosto e fermentação com leveduras selecionadas com temperatura de fermentação controlada a 16°C. Ao final da fermentação alcoólica, 100% do vinho é acondicionado em barris de carvalho (sendo 60% das barricas de carvalho francês e 40% americanas) onde ocorre a fermentação malolática. O período de amadurecimento em barricas é de quatro meses. O vinho permanece um mês em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: cor dourada com reflexos amarelados.

Aspecto olfativo: aromas amanteigados de chocolate branco e baunilha decorrentes da boa interação com barricas de carvalho.

Aspecto gustativo: ao paladar, revela boa estrutura e sabores cítricos devido à acidez harmônica.

Harmonização: acompanha carnes brancas com molhos, frutos do mar, bacalhau, risotos e queijos em geral.



Variedade: Chardonnay

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar residual: 1,50 g/L

Ph: 3,30

