



CASA PERINI

EST. 1929

Casa Perini Fração Única Sauvignon Blanc

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 no sistema de condução de espaldeira. Colheita manual.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos em pontos de maturação variados para enriquecer a complexidade sensorial do vinho. Maceração a frio da uva por 12 horas, separação do mosto, que permanece 72h a baixa temperatura para intensificar a liberação de compostos aromáticos. Em seguida é realizada a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada a 16°C. O vinho não faz fermentação malolática.

Aspecto visual: coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados.

Aspecto olfativo: aromas que remetem a nectarina, ananás, maracujá, carambola, lima, ervas frescas e especiarias como cidreira, endro, erva doce, zimbro e noz-moscada;

Aspecto gustativo: ao paladar apresenta acidez intensa com corpo médio, de boa cremosidade, final longo e refrescante.

Harmonização: acompanha saladas leves como caprese, aves, peixes, frutos do mar, comida asiática, pratos a base de ervas finas ou agridoces.



Variedade: Sauvignon Blanc

Teor alcoólico: 12,5%

Regiões: Campanha Gaúcha- RS / Serra Gaúcha – RS;

Açúcar residual: 1,49

Ph: 3,40

