



**CASA PERINI**

EST. 1929

## Casa Perini Solidário 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 8 toneladas no sistema de condução de espaldeira. Colheita manual.

**Vinificação vinho base:** seleção manual dos cachos. Maceração a frio da uva por 5 horas, separação do mosto e fermentação alcoólica com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada a 16°C.

**Aspecto visual:** coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados.

**Aspecto olfativo:** aromas que remetem à lima, flor de maracujá, com nuances de erva-cidreira.

**Aspecto gustativo:** ao paladar, apresenta boa acidez em equilíbrio com seu corpo médio e final refrescante.

**Harmonização:** acompanha aves, peixes leves, frutos do mar, pratos à base de molhos agrídoces, risotos de queijos e de vegetais.



**Variedade:** Sauvignon Blanc

**Teor alcoólico:** 12%

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

**Açúcar residual:** 1,60 g/L

**Ph:** 3,25

