



CASA PERINI

EST. 1929

Casa Perini 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 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 frutados que lembram abacaxi e maçã verde, com notas florais e de mineralidade.

Aspecto gustativo: sabor harmônico e agradável com leveza e frescor.

Harmonização: peixes e aves com temperos leves, frutos do mar, culinária japonesa, massas com molhos brancos e pratos à base de vegetais.



Variedade: Chardonnay

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

Açúcar residual: 1,30 g/L

Ph: 3,10

