

### ESPUMANTE CASA PERINI MÉTODO TRADICIONAL

Garrafa 750 ml/ caixa de 06 garrafas

**Produtor:** Vinícola Perini

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

**Teor alcoólico:** 11,8 %

**Açúcar Residual:** 9 gr/l

**ph:** 3,45

**Viticultura:** solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3500 plantas por hectare. Produção por hectare 08 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução espaldeira em forma de Y.

#### **Vinificação do vinho Base**

**branco:** seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros. Fermentação com leveduras selecionadas, temperatura de fermentação 16 C.

O vinho base é composto por Chardonnay e Pinot Noir.

A tomada de espuma é realizada pelo método tradicional. Após a segunda fermentação, o espumante permanece por 12 meses em contato com as borras, em caves com temperatura controlada.

