

CASA PERINI ESPUMANTE DEMI-SEC

Garrafa 750 ml/ caixa de 06 garrafas

Produtor: Vinícola Perini

Região: Vale Trentino – Farroupilha –RS- Brasil

Teor alcoólico: 12 %

Açúcar Residual: 25 gr/l

ph: 3,20

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 Vinho Base: 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 Riesling.

A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat, durante 75 dias. Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 45 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

Análise visual: de tonalidade perolada, com nuances esverdeadas, com uma coroa de espuma bem formada por suas borbulhas.

Análise olfativa: aromas frescos que remetem a maçãs verdes e ananás.

Análise gustativa: na boca concilia sua leve acidez com o dulçor delicado, dando uma sensação de balanço no retrogosto.



Produtor: Vinícola Perini

Região: Vale Trentino – Farroupilha –RS- Brasil

Teor alcoólico: 7,5 %

Açúcar Residual: 82 g/L

pH: 3,10



CASA PERINI
EST. 1929