



## CASA PERINI AQUARELA

Garrafa 750 ml/ caixa com 06 garrafas

**Viticultura:** solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3500 plantas por hectare. Produção por hectare 15 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução espaldeira em forma de Y.

**Vinificação Vinho Base:** seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros para extração do mosto. O mesmo é imediatamente resfriado para inibir a fermentação alcoólica. A tomada de espuma é realizada pelo método tipo Asti a partir dos mostos das uvas Moscato Branco, Moscato Giallo e Moscato de Hamburgo.

Originando um espumante leve e de coloração rosada, proveniente da uva Moscato de Hamburgo.

O período de fermentação alcoólica é de aproximadamente 25 dias. Após o engarrafamento o espumante é liberado para a comercialização.

**Análise visual:** coloração rosácea e reflexos alaranjados, com uma coroa de espuma branca contrastando a cor do líquido.

**Análise olfativa:** um coquetel de intensos aromas de flores como jasmim, frutas cítricas tais como tangerina e pomelo, além de nuances de morango.

**Análise gustativa:** apresenta um sabor doce e sedutor, associado ao frescor que provoca em boca, deixando ao final um sabor convidativo para um próximo gole.

**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