

Ficha Técnica do Produto



CASA PERINI ESPUMANTE PROSECCO BRUT

Garrafa 750 ml/ caixa de 06 garrafas

Produtor: Vinícola Perini

Região: Vale Trentino – Farroupilha –RS-
Brasil

Teor alcoólico: 11,6%

Açúcar Residual: 13 gr/l

ph: 3,30

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3500 plantas por hectare. Produção por hectare 12 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 100% da variedade Prosecco.

A tomada de espuma é realizada pelo método Charmat, durante 50 dias Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 30 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

Análise visual: de tonalidade pérola clara, com brilho salientado pela borbulha persistente.

Análise olfativa: de elegantes aromas tais como rosas brancas e damascos e pêssegos.

Análise gustativa: perlage que invade a boca com sua cremosidade intensa em balanço com seu final refrescante devido a instigante acidez.



CASA PERINI
EST. 1929