

ESPUMANTE PERINI NATURE

Garrafa 750 ml/ caixa de 06 garrafas

Produtor: Vinícola Perini

Região: Vale Trentino – Farroupilha –RS- Brasil

Teor alcoólico: 12,5 %

Açúcar Residual: 2 gr/l

ph: 3,56

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 14 C.

O vinho base é composto por Chardonnay e Pinot Noir.

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

