



**Origem:** Caminhos de Pedra – Bento Gonçalves (RS).

**Variedades:** Peverella (100%).

**Produto:** Vinho Espumante Natural AZZUL CATTACINI Extra-Brut.

**Gradação alcoólica:** 12,5% vol.

**Embalagem:** garrafas de 750ml em caixas de papelão com 06 unidades.

**Clima:** subtropical, com boa amplitude térmica.

**Solo:** pedregoso, bem drenado e levemente ácido.

**Sistema de condução:** as plantas são conduzidas pelo sistema de espaldeira simples com controle de produção, resultando aproximadamente 1,8 Kg/planta.

**Análise Visual:** apresenta-se límpido, brilhante, com uma coloração amarelo palha, com perlage fino, abundante e persistente.

**Análise Olfativa:** com uma boa intensidade aromática, aromas elegantes, com notas de frutas cítricas e florais, como flor de laranjeira e rosa branca bem integrados, com uma nota discreta de amêndoa e casca de pão.

**Análise Gustativa:** na boca o espumante é equilibrado. Persistente, seco e com acidez presente. Bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo. Apresenta grande maciez e cremosidade devido o processo de autólise e correta vinificação.

#### Vinificação

- **Colheita:** manual, em caixas de 20kg.
- **Seleção:** manual dos cachos em mesa selecionadora.
- **Pressagem:** as bagas previamente selecionadas são colocadas em prensas pneumáticas, tendo-se o cuidado de deixar o menor tempo possível em contato com as cascas, para não extrair polifenóis.
- **Debourbage:** limpeza do mosto flor à 8°C, para a eliminação de resíduos.
- **Primeira Fermentação (Vinho Base):** o mosto flor é fermentado com controle de temperatura, entre 12 e 13 °C, em tanques de aço inox.
- **Decantação do Vinho Base/Precipitação Tartárica:** o vinho base é decantado, para eliminação dos resíduos da fermentação, e submetido a um tratamento a frio a -4°C, para a precipitação completa dos sais tartáricos.
- **Elaboração do Espumante – Método Tradicional – Vinícola Piagentini:** o vinho base utilizado é composto de um corte de vinhos de uvas Peverella (100%) das safras de 2013 e de 2014, com estágio em carvalho francês Seguin Moreau, e do ano de 2015, sem estágio em madeira.
- **Fermentação na Garrafa (2ª Fermentação):** é realizada em aproximadamente 40 dias em cave climatizada a 10°C.
- **Envelhecimento na Garrafa:** o espumante fica em contato com os resíduos das leveduras, em autólise, por um período de 18 meses, em garrafas deitadas na cave climatizada.
- **Remuage:** para decantar os resíduos gerados durante a segunda fermentação, as garrafas são colocadas em pupitres onde através de um movimento de rotação, aproximadamente um mês, que conduz todos os resíduos para o gargalo.
- **Degorgement:** após a operação de remuage, o gargalo das garrafas é congelado em máquina especial (manualmente). A garrafa é colocada na posição vertical e é retirada a tampa da garrafa eliminando o resíduo sólido que sai automaticamente, ao se abrir a garrafa pela própria pressão interna. Imediatamente são colocados o licor de expedição, definindo o estilo do espumante, no caso extra-brut, a rolha da cortiça e a gaiola de arame. Após um período de repouso de 15 dias as garrafas são rotuladas e destinadas ao mercado.

**Serviço:** temperatura ideal de serviço entre 6 a 8°C.

**Harmonização:** vinho leve, harmônico e versátil, especialmente adequado à harmonização de pratos da culinária brasileira, japonesa, tailandesa, chinesa e contemporânea. Adapta-se perfeitamente como aperitivo, podendo acompanhar o curso inteiro de uma refeição e, dependendo da sobremesa, chegar até ela.

*A Força do Centauro*

[www.cattacini.com.br](http://www.cattacini.com.br)

