



CASA PERINI

EST. 1929

Espumante Casa Perini Brut Rosé

Espumante Natural Rosado Brut

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 8 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros. Fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada a 16°C. 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.

Aspecto visual: coloração rosada cereja que se torna vibrante pelo intenso *perlage* na taça.

Aspecto olfativo: aromas com nuances de frutas vermelhas frescas como framboesa e cereja.

Aspecto gustativo: sabor frutado e fresco com final agradavelmente marcante.

Harmonização: suínos, aves e peixes como salmão com molhos agridoces.



Variedades: Chardonnay, Gamay e Pinot Noir

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 11,8%

Açúcar residual: 11,0 g/L

Ph: 3,30

