

Espumante Casa Perini Lótus

Espumante Natural Rosé Extra Brut

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura Prosecco: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 12 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Viticultura Marselan: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.700 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 60 dias. Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 45 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

Aspecto visual: coloração rosada, com reflexos salmão.

Aspecto olfativo: aromas de hibisco, rosas e flor de cerejeira; além de frutas frescas tais como ameixas vermelhas e nectarina.

Aspecto gustativo: de intenso perlage e bom volume em boca, conciliando untuosidade, leveza e final refrescante.

Harmonização: saladas leves como caprese ou de folhas com frango e croutons, queijos de massa mole e de mofo branco, castanhas e frutos secos, sushi e carnes brancas em geral.



Variedades: Prosecco e Marselan

Teor alcoólico: 11,6%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 5,26 g/L

Ph: 3,43

