

Espumante Casa Perini Aquarela

Vinho Moscatel Espumante Rosado

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 15 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução de espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros para extração do mosto, que é imediatamente resfriado para inibir a fermentação alcoólica. A tomada de espuma é realizada em autoclaves. O período de fermentação alcoólica é de aproximadamente 25 dias. Após o engarrafamento o espumante é liberado para a comercialização.

Aspecto visual: coloração rosácea e reflexos alaranjados, com uma coroa de espuma branca contrastando a cor do líquido.

Aspecto olfativo: um coquetel de intensos aromas de flores como jasmim, frutas cítricas tais como tangerina e pomelo, além de nuances de morango.

Aspecto gustativo: apresenta um sabor doce e sedutor, associado ao frescor que provoca em boca, deixando ao final um sabor convidativo para um próximo gole.

Harmonização: canapés e entradas com sabores doces como frutas ou geleias, além de sobremesas à base de cremes ou tortas de frutas.



Variedades: Moscato Branco, Moscato Giallo e Moscato de Hamburgo

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 7,5 %

Açúcar residual: 82 g/L

Ph: 3,15

