

## 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 agrídoces.

**Variedades:** Chardonnay, Pinot Noir e Gamay

**Região:** Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

**Teor alcoólico:** 11,8%

**Açúcar residual:** 11,0 g/L

**Ph:** 3,30

