



CASA PERINI

EST. 1929

Espumante Casa Perini Rubi

Espumante Natural Rosé 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 em espaldeiras.

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 3 meses.

Aspecto visual: cor *blush* de intensidade leve, com *perlage* fino, intenso e persistente, formando uma coroa de espuma cremosa e uniforme.

Aspecto olfativo: aromas de acerola, morangos frescos, frutas de caroço como nectarina e cítricas como lima e pomelo; florais como rosas, hibisco e flor de açafreão, além de notas de chocolate branco e confeitaria fina com frutas vermelhas.

Aspecto gustativo: sabor intenso e fresco, com acidez vibrante que envolve o palato por completo e persiste de forma profunda, com o *perlage* de maneira integrada do início ao fim.

Harmonização: oleaginosas, frutos secos e canapés de intensidade média ou levemente agridoces; saladas e entradas como ceviche ou tartar à base de peixes ou frutos do mar; peixes como salmão com molhos de frutas ou congrio à base de ervas, além de robalo e pirarucu. Massas e risotos à base de vegetais e frutos do mar, como caprese, camarões, polvo e queijos leves; queijos com mel ou geleias de frutas e confeitos de *pâtisserie* de doçura moderada à base de ovos, leite ou frutas.

Variedades: Pinot Noir, Riesling Itálico e Chardonnay

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 12%

PH: 3,26

Açúcar Residual: 9,91 g/L

