

Espumante Casa Perini ICE Rosé

Espumante Natural Rosé Demi-Sec

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 15°C. A tomada de espuma é realizada pelo Método Charmat durante 30 dias. Após o engarrafamento, as garrafas permanecem por 30 dias em repouso antes de sua rotulagem e expedição.

Aspecto visual: apresenta tonalidade rosé blush com boa formação de cora de espuma. Borbulhas finas, intensas e persistentes.

Aspecto olfativo: aroma complexo, que lembra rosas, romã, acerola e notas de frutas vermelhas.

Aspecto gustativo: possui um sabor de dulçor equilibrado e cremoso com ótimo volume de boca. Retrogosto persistente deixando uma sensação refrescante ao paladar.

Harmonização: queijos leves e com final levemente adocicado como gouda e estepe, canapés, peixes, aves e frutos do mar com molhos agriados e sobremesas à base de cremes sutis ou frutas.



Variedades: Seleção Especial de Uvas Finas

Teor alcoólico: 11%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 54g/L

Ph: 3,25

