



CASA PERINI

EST. 1929

Casa Perini Fração Única Rosé Pinot Noir

Vinho Fino Rosé Seco

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

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Prensagem direta das uvas, separação do mosto e fermentação alcoólica com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada a 16°C.

Aspecto visual: coloração levemente rosada, de tom blush vibrante.

Aspecto olfativo: delicados aromas frutados que remetem a morangos, framboesa, pitanga, romã, tomate cereja e florais como rosas, jasmim e hibisco.

Aspecto gustativo: corpo médio com acidez refrescante, final longo e vivaz.

Harmonização: acompanha saladas como caprese ou com oleaginosas, frutas frescas e flores; além de aves, peixes leves e frutos do mar como lagostas, vieiras e ostras, ceviche, tartar de pescados, risotos ou massas com queijos leves e ervas finas.



Variedades e regiões: Pinot Noir

Região: Campanha Gaúcha – RS

Teor alcoólico: 12,5%

Açúcar residual: 1,96

Ph: 3,40



Casa Perini | CEP: 95170-971 | Cx. Postal: 83 | Santos Anjos. Vale Trentino. Farroupilha. RS

55 (54) 2109-7300 | www.casaperini.com.br |  [casaperinibr](https://www.facebook.com/casaperinibr) |  [casaperini](https://www.instagram.com/casaperini)