



CASA PERINI ESPUMANTE BRUT ROSÉ

Garrafa 750 ml/ caixa com 06 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3500 plantas por hectare. Produção por hectare 08 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução espaldeira em forma de Y.

Vinificação Vinho Base: seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros. Fermentação com leveduras selecionadas, temperatura de fermentação 16 C.

O vinho base é composto por Chardonnay , Pinot Noir e Gamay. 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.

Análise visual: tonalidade rosada com reflexos avermelhados que remetem a framboesas.

Análise olfativa: delicados aromas de cereja e framboesa, com um fundo associado a ameixas amarelas.

Análise gustativa: de sabor frutado e fresco com final agradavelmente marcante.

Produtor: Vinícola Perini

Região: Vale Trentino – Farroupilha –RS- Brasil

Teor alcoólico: 11,8 %

Açúcar Residual: 10 g/L

pH: 3,2



CASA PERINI
EST. 1929