

<http://www.vinicolaperuzzo.com.br/ListarProdutosNovo.aspx>



Espumante Brut Rosé

Método Champenoise

A segunda fermentação é realizada na própria garrafa (método champenoise ou tradicional) durante um período de doze meses, que além de proporcionar uma adequada maturação permite que o caráter de uva tinta esteja presente de forma moderada e sutil. Apresenta um visual especial onde o perlage fino, intenso e persistente destaca a cor que lembra salmão e casca de cebola. Os aromas são intensamente frutados e frescos e o sabor agradável, ligeiro e convidativo.



5~6°C



12,4%



8g/litro



Predominantemente Chardonnay

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova durante visita a Peruzzo - Vinhas e Vinhos em 05/06/2015, Bagé/RS.*