

http://www.casaventurini.com.br/casa_v_chardonnay.php



CASA VENTURINI CHARDONNAY RESERVA

*Poesia, que prosa.
Sorriso acertado,
simpático, carismático.
Nem mais, nem menos.
Otimista, intimista,
alegre, cheio de bossa.*

Vinho Límpido de Coloração amarelo palha com tons esverdeados. Possui uma intensidade inicial com aroma de frutas tropicais muito agradável com um fundo de flores brancas característico da variedade. Apresenta no paladar uma boa intensidade com bastante frescor.

> VER FICHA TÉCNICA

Origem: Casa Venturini Vinhos e Espumantes - Flores da Cunha - RS

Categoria: Vinho Branco Fino Seco.

Variedade: Chardonnay, cultivada na região da Campanha Gaúcha, Santana do Livramento -RS.

Método de Elaboração: Vinificação tradicional com temperatura controlada e leveduras selecionadas.

Aspecto: Límpido e brilhante.

Cor: Amarelo palha com tons esverdeados.

Aroma: Frutas tropicais maduras, abacaxi, pêsego e flores brancas.

Paladar: Boa intensidade, ataque doce com acidez equilibrada e persistência longa.

Harmonização: Acompanha carnes brancas, peixes, queijos leves, saladas e canapés.

Temperatura de Serviço: 8° a 10° graus.

Produção: Limitada.

Apresentação: Garrafas de 750 ml (cx. com 6 unidades)

PROVA DA SAFRA 2011.

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa de Curitiba, em 08/04/2013.