

[http://www.casaventurini.com.br/vivere\\_brut.php](http://www.casaventurini.com.br/vivere_brut.php)



## CASA VENTURINI

### Vivere Brut

*O hábito torna-se tradição.*

*Aproveite as estações para revelar um clima de intensa felicidade. Mantenha-se aberto, ágil e curioso.*

*Para voar, basta fechar os olhos e tirar os pés do chão.*

Elaborado a partir das variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc e Merlot. É um espumante fino, delicado, límpido com borbulhas finas e desprendimentos lentos, colar de espuma bem estruturado e persistente.

› VER FICHA TÉCNICA

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

**Categoria:** Vinho Branco Espumante Natural Brut.

**Variedade:** 80% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc, 10% Merlot, cultivadas na região da Campanha Gaúcha, Santana do Livramento - RS

**Método de Elaboração:** Charmat.

**Aspecto:** Límpido e brilhante com bom perlage, com bolhas pequenas, abundantes e persistentes.

**Cor:** Amarelo palha.

**Aroma:** Aromas de leveduras, pão torrado, flores e frutas cítricas.

**Paladar:** Equilibrado com boa acidez, persistência longa, com bom final de boca.

**Harmonização:** Acompanha entradas variadas, coquetéis, pratos leves, carnes brancas, massas, risotos, molhos leves, frutos do mar e pizzas.

**Temperatura de Serviço:** 6° a 8° graus.

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

PROVA DA SAFRA 2012.

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