

<http://www.luizargenta.com.br/site/>



L.A. JOVEM

Método: Asti

Terroir: Indicação de Procedência Altos Montes – Serra Gaúcha – BRASIL

Sistema de Produção: Espaladeira

Densidade/há: 3.100

Colheita: Manual

Composição de Castas: 100% Moscato Giallo

Grduação Alcoólica: 7,5%

Elaboração:

- -Colheita manual das uvas;
- -Refrigeração das uvas em câmara fria por 24 horas;
- -Seleção dos cachos e bagas;
- -Vinificação por gravidade;
- -Prensagem;
- -Limpeza do mosto;
- -Fermentação na temperatura controlada de 13°C e interrompida quanto atingir a graduação alcoólica desejada;
- -Açúcar residual é proveniente das próprias uvas.

COR

De coloração amarela com reflexos esverdeados.

PERLAGE

Borbulhas finas, intensas e persistentes.

AROMA

Aromas intensos e delicados, que lembram principalmente flores brancas e maçã madura.

SABOR

Leve, fresco e elegante. É bastante frutado e com final de boca refrescante e macio.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Deve ser apreciado a uma temperatura entre 4 e 6C. É ideal para ser consumido com sobremesas como tortas, salada de frutas, sorvetes e mousses.

Antes do almoço em 15/11/2013 com a Turma da Praia.