



[INSTITUCIONAL](#)
[PRODUTOS](#)
[PREMIAÇÕES](#)
[NOTÍCIAS](#)
[MUNDO DO CHAMPAGNE](#)
[REPRESENTANTES](#)
[CATÁLOGOS ONLINE](#)
[LOCALIZAÇÃO](#)
[CONTATO](#)

Curtir

PROSECCO BRUT

O Espumante Prosecco Brut Peterlongo é elaborado pelo processo Charmat, exclusivamente com uvas Prosecco. Apresenta toda a tipicidade que essa uva de origem italiana manifesta na vinificação de espumante. Possui um perlage fino e persistente. As características de frescor desta variedade permitem um espumante leve, de cor amarelo palha e reflexos dourados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Graduação alcoólica: 11,6% vol.;
- Temperatura de serviço: 5 a 8°C;
- Embalagem: 750ml;
- Código: 801506 – Caixa com 6 unidades.

DICA DE HARMONIZAÇÃO

Com aromas tão complexos, este champagne pede pratos com aromas singulares e elegantes como: Tagliatele com Trufas Negras, Carré de Porco ao Mel ou até Frango Crocante com Gengibre.

PREMIAÇÕES

Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.