

<https://www.grandcru.com.br/espumante-terra-serena-gran-cuvee-extra-dry-750-ml/product/ITTER0271A33>



TERRA SERENA ESPUMANTE GRAN CUVÉE EXTRA DRY

O perlage fino e consistente mostra elegância do espumante produzido no Vêneto, na região de Prosecco - algo que surpreende pelo preço, fazendo com que este represente um dos espumantes de melhor custo-benefício da Itália. Seus aromas de frutas amarelas, como damasco e pêsego, convidam para o primeiro gole. Em boca, se mostra cremoso e concentrado, com acidez agradável - o Extra Dry no rótulo significa que o espumante tem um toque de doçura entre o Brut e o Demi-Sec. Ótimo como aperitivo ou até mesmo para acompanhar sobremesas leves, indicamos este espumante italiano para festas e recepções.

R\$ 49,90

Tipo de vinho	Espumante
Tipo de uva	Corte
Composição	Glera, Trebbiano e Verduzzo
País	Itália
Região	Vêneto
Sub região	Vêneto
Nome do produtor	Terra Serena

História do produtor A história da vinícola Terra Serena começa em 1881, quando Pietro Serena construiu a primeira destilaria da cidade, próximo à Crocetta. Lá, o vinho era armazenado e vendido em barris de madeira. Tempos depois, após a Segunda Guerra Mundial, Adolfo Serena tomou o comando da companhia e a levou para Susegana. Três anos depois, quando seus filhos passaram a trabalhar com o pai, as grandes mudanças começaram. Em 2011, a companhia comemorou 130 anos de existência, sempre pensando nas necessidades do mercado e na tradição que acompanha seus exemplares.

Ano da safra do produto	Non vintage
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Tamanho/Quantidade da garrafa (ml)	750 mL
Gradação alcoólica	11,5
Temperatura ideal de consumo	6°C a 8°C
Tempo de decantação	Pronto para beber
Harmonização	Mix de castanhas, queijos salgados ou sobremesas leves, como mil folhas de baunilha.
Características olfativas	Flores e frutas brancas.
Características visuais	Amarelo pálido, com fino perlage.
Características gustativas	Fresco, boa acidez, harmônico, delicado e persistente.
Acidez	Média
Persistência	Média
Frutado	Acentuado

Safra. Jantar Italiano no La Mia Cucina em 13/04/2018. La Ribotta.