

ESPUMANTE GARIBALDI PROSECCO
Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Prosecco

Tipo

Vinho Branco Espumante Natural Brut

Volume

750 mL

Elaboração

Método Charmat

Visual

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e ótima formação de perlage.

Olfato

Aromas com notas de pera, marmelo e um toque de limão.

Paladar

Delicado e cremoso, com uma acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool – 11,0 % v/v

Acidez total – 5,6 g/L

Açúcar – 12,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 6°C.

Harmonização

Combina com canapés, saladas, sopas cremosas, peixes leves, frutos do mar e queijos.

Principais Premiações

TOP 10 - WAWWJ / Citadelles du Vin – OURO – França / Sélections Mondiales – OURO – Canadá / La Mujer Elije – DUPLO OURO – Argentina / Vinus – GRANDE OURO – Argentina / Vinalies Internationales – PRATA – França.

Código de barras

7896034300703

Código Interno

50030



Av. Rio Branco, 833 - Garibaldi - RS - Brasil - Fone (54) 3464 8100 - Fax (54) 3464 8111 - Cx. Postal: 121 - 95720-000

sac@vinicolagaribaldi.com.br

www.vinicolagaribaldi.com.br

Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.