

<https://www.vinhosevinhos.com/don-giovanni/espumante-don-giovanni-nature-champenoise-750-ml.html>



## Don Giovanni Espumante Nature

Uva: Assemblage

Tipo: Branco

Gradação Alcoólica: 12,6%

Safra: Não safrado

Região: Serra Gaúcha

Guarda: 5 anos

O Espumante Don Giovanni Nature Champenoise, apresenta coloração amarelo palha com nuances dourados e excelente brilho. No olfato é complexo, expressando aromas de envelhecimento como torrefação, mel e toques de frutado com notas de frutas cítricas como abacaxi maduro, maçã, melão e traços de pão tostado. No paladar apresenta grande volume de boca, refrescante, acidez marcante, realce dos gostos cítricos que se apresentam harmonizados com as notas de envelhecimento. Apresenta um final de boca muito agradável e grande cremosidade que aliado ao frescor torna-o muito elegante e atraente.

### Informação Adicional

<b>Vinícola</b>	Don Giovanni
<b>Sede fabricante</b>	Pinto Bandeira - RS
<b>País de Origem</b>	Brasil
<b>Vinhedos</b>	Pinto Bandeira - RS
<b>Assemblage</b>	70% Chardonnay e 30% Pinot Noir
<b>Método</b>	Tradicional
<b>Classe</b>	Espumante
<b>Classificação</b>	Nature
<b>Amadurecimento</b>	Tomada de espuma na própria garrafa e posterior 24 meses de maturação sobre as leveduras – sur lie.
<b>Volume</b>	750ml

<b>Visual</b>	Cor amarelo palha, excelente brilho e perlage intenso.
<b>Olfato</b>	Aroma remete levedo, brioches, folhas secas, funghi, além de frutas cítricas cristalizadas.
<b>Paladar</b>	Em boca é elegante, harmônico, cremoso, com acidez vibrante e sabor persistente.
<b>Temperatura Ideal</b>	5 a 7°C
<b>Harmonização</b>	Frutos do mar, peixes, camarão, massas, risotos, acompanha muito bem pratos da cozinha japonesa, de maneira geral é um produto muito versátil e vai bem com a maioria dos pratos.
<b>Região</b>	Serra Gaúcha

*Safra. Prova na Vinícola Don Giovanni, Bento Gonçalves/RS, 30/09/2018.*