

<http://www.panizzon.com.br/produtos/chardonnay-brut-6-x-750-ml-panizzon>



PANIZZON
DESDE 1960

ESPUMANTE BRUT CHARDONNAY

As mudas selecionadas de Chardonnay são vindas da Itália, e e conduzidas em vinhedos próprios, a uma altitude aproximada de 800 metros de altura (a.n.m.), com uma produção de 8.000 kh/ha, resultando em espumantes nobres e de alta qualidade reconhecidos mundialmente

O Espumante Chardonnay Brut, com desengace, prensagem com prensa pneumática, limpeza prévia do mosto com enzima e frio, controle de temperatura a 16°C e leveduras selecionadas. tem por método de elaboração, Charmat, que é a segunda fermentação do vinho em tanques de pressão, a baixas temperaturas.

Notas de degustação

Cor: Amarela palha intenso, com reflexos dourados.

Perlage: Vigoroso, com bolhas relativamente grandes ao princípio, afinando com o passar do tempo. Coroa de espuma avantajada e persistente.

Aroma: Com notas de maçã verde, levedo seco, melão, flores brancas e cítricas.

Sabor: Agradável, frescor intenso, boa estrutura, persistente e com retro gosto também agradável.

HARMONIZAÇÃO

Peixes, frutos do mar, molhos leves, queijos cremosos e canapés.

TEMPERATURA DE CONSUMO

4°C a 6°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

11,5% Vol.

Safra. Vinícola Panizzon em 01/09/2019. Flores da Cunha/RS.