

<http://www.casaventurini.com.br/produtos/brut/8/>



Espumante Vivere Brut

SOBRE

O hábito torna-se tradição. Aproveite as estações para revelar um clima de intensa felicidade. Mantenha-se aberto, ágil e curioso. Para voar, basta fechar os olhos e tirar os pés do chão.

ORIGEM

Casa Venturini Vinhos e Espumante - Flores da Cunha - RS

CATEGORIA

Vinho Branco Espumante Natural Brut Champenoise

VARIEDADE

100 % Chardonnay

MÉTODO DE ELABORAÇÃO

Champenoise.

ASPECTO

Límpido e brilhante com bom perlage, com bolhas pequenas, abundantes e persistentes.

COR

Amarelo palha.

AROMA

Aroma de leveduras, pão torrado, flores e frutas cítricas.

PALADAR

Na boca apresenta-se equilibrado, com boa cremosidade

HARMONIZAÇÕES

Acompanha entradas variadas, coquetéis, pratos leves, carnes brancas, Massas, risotos, molhos leves, frutos do mar e pizzas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

De 6º a 8º graus.

Safra 2016. Casa Venturini em 02/09/2019. Flores da Cunha/RS.