



Espumante Garibaldi Moscato Multipremiado

Variedades:

Moscato branco e moscato Giallo

Elaboração

Processo Asti (Única fermentação em tanques de Inox).

Visual

Coloração límpida e atraente, perlage formado, borbulhas médias e numerosas, com ótima formação de espuma de cor clara com reflexos esverdeados.

Olfato

Aromas limpos e potentes, lembrando frutas como melão, maracujá ou até mesmo flores brancas e um perceptível toque de mel.

Paladar

Leve e delicado, ótimo equilíbrio entre açúcar e acidez proporcionando frescor e sutileza ao paladar, lembrando frutas cítricas maduras.

Dados Analíticos

Álcool - 8,0% vol

Acidez total - 6,0g/l

Açúcar - 65g/l

Harmonização

Combina com canapés finos, massas com molhos leves e tomates, frutas em calda, morangos em especial, sorvetes e bolos festivos.

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado entre 04 e 06°C

Ceia de Natal em 25 de dezembro de 2011.