



## GARIBALDI

### Espumante Brut Prosecco

**Variedade**

Prosecco

**Elaboração**

Método Charmat curto (2ª fermentação em tanques de Inox).

**Visual**

Coloração límpida e atraente, perlage formando borbulhas médias e numerosas, e coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.

**Olfato**

Aromas finos e delicados, lembrando frutas brancas, como pêra e marmelo, com agradável toque de limão, proveniente da acidez da fruta.

**Paladar**

Leve e delicado, provocando uma refrescância agradável e persistente, lembrando frutas cítricas frescas, como o abacaxi.

**Dados Analíticos**

Álcool – 11,5 % vol / Acidez total – 5,6g/l / Açúcar – 12g/l

**Harmonização**

Harmoniza muito bem com entradas, primo piatto, sopas cremosas, frutos do mar, canapés, patês, e sobremesas a base de frutas e sorvetes.

**Temperatura de Serviço**

Melhor apreciado entre 06 e 08°C

*Lula grelhada com seleta de legumes. Almoço em 31 de dezembro de 2011.*