

















TENUTA
FOPPA & AMBROSI

VITICCIO BRUT BIANCO

-  Tenuta Foppa & Ambrosi
-  Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil
-  Garibaldi, Bento Gonçalves e Pinto Bandeira/RS
-  Assemblage
-  Pinot Noir, Chardonnay e Riesling Itálico
-  Brut Branco - 10,5 g/L de açúcar
-  750 mL / Álcool: 11,5%
-  Mostos obtidos por prensagem direta, debourbage com clarificantes e frio, fermentação com leveduras selecionadas e temperatura entre 14° e 16°C, tomada de espuma à 12°C, fazendo a fermentação ter cinética lenta (gerando borbulhas cremosas e finas), durando um tempo de 40 dias.
-  Martinotti/Charmat - 6 meses de autólise
-  Amarelo palha brilhante
-  Abacaxi, maçã verde, pera, frutas tropicais, toques leves florais e nuances de brioche e confeitaria.
-  Acidez digna de grandes Champagnes, tem frescor como principal destaque em um primeiro contato com o paladar. Com borbulhas finas e cremosas, revela um retrogosto equilibrado e persistente, sempre com elegância no paladar, deixando a salvação pedir mais uma taça.
-  De 4° a 8°C
-  Pratos à base de carnes brancas ou frutos do mar, ostras frescas, saladas, queijos leves, sushis e aperitivos salgados.



Lucas Foppa

TENUTA FOPPA & AMBROSI
Rua Buarque de Macedo, 7325 - Bairro Borghetto
CEP 95720-000 - Garibaldi - RS - Brasil
tenuta@tenutafa.com.br

  tenutafa

Ricardo Ambrosi

Safra. Jantar em 08/03/2023. Digby Curitiba. Lote 12/2021