

















TENUTA
FOPPA & AMBROSI

VITICCIO BRUT ROSE

-  Tenuta Foppa & Ambrosi
-  Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil
-  Garibaldi e Bento Gonçalves (Vale dos Vinhedos)
-  Assemblage
-  60% Pinot Noir e 40% Chardonnay
-  Brut Rosé - 12 g/L de açúcar.
-  750 mL / Álcool: 11,5%
-  Prensagem direta, desborre, fermentação com temperaturas entre 14 e 18° C. Assemblage e inoculação com o licor de tirage. Segunda fermentação por 40 dias à 12° C para manutenção das borbulhas pequenas e cremosas. Maturação sur lie por seis meses. Filtração, licor de expedição e envase. 60 dias de repouso antes do início da comercialização.
-  Método Martinotti/Charmat longo - 6 meses de autólise
-  Coloração rosé elegante e de baixa intensidade (à la Provence)
-  Aromas que remetem a frutas tropicais e cítricas, brioche, confeitaria, leve toque de amêndoas e torrefação, além de nuances de frutas vermelhas.
-  Em boca, espuma cremosa, que expande com delicadeza no paladar conforme o tempo que o espumante permanece sendo apreciado, com uma acidez refrescante e digna de grandes espumantes. Após engolir, o retrogosto que reflete a palheta aromática toma conta da parte sensorial. O espumante é convidativo à uma próxima taça e também à harmonização.
-  De 4° a 8°C
-  Harmonização perfeita com frutos do mar, culinária oriental, carnes brancas e queijos de média intensidade.



Lucas Foppa

TENUTA FOPPA & AMBROSI

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



Ricardo Ambrosi

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