

Biografia

BRUT



Espumante natural Brut



55% Chardonnay e 45% Pinot Noir



Método Tradicional 40 meses



Safra 2017



6 a 8 anos



Serra Gaúcha



9,1 g/l



8 a 10 °C



12,5% vol 750ml



visão

Coloração amarelo levemente dourado, límpido brilhante e com borbulhas finas e persistentes.



olfato

Elegante, frutas extremamente maduras como abacaxi, amêndoas e nozes, com equilibrada manteiga e chocolate branco. Leve toque de mel e pão e/ou fermento.



paladar

Persistência longa, perfeitamente harmônico, com a acidez equilibrada. Retrogosto complexo e intenso..



harmonização

Por ser bastante versátil, pode combinar com pratos desde saladas ,até carnes brancas e vermelhas, leves. Harmoniza muito bem com massas de molhos a base de queijos cremosos e também frutos do mar.



LEIA O QR CODE E ACESSE O PRODUTO NA NOSSA GALLERIA.



MAXIMO BOSCHI
Vini Singolari

