

# Biografia

BRUT ROSÉ



Espumante natural Brut Rosé



55% Chardonnay e 45% Pinot Noir



Método Tradicional 40 meses



Safra 2017



6 a 8 anos



Serra Gaúcha



8,9 g/l



8 a 10 °C



12,5% vol 750ml



## visão

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



## olfato

Elegante, frutas extremamente maduras e desidratadas como pêsego e damasco, amêndoas, com equilibrada manteiga e leve toque de pão e/ou fermento.



## paladar

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



## harmonização

Salada de quinoa com legumes e camarão, arroz de brócolis com castanha do Pará, pasta de salmão com alho poró e frutos do mar.



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



MAXIMO BOSCHI  
*Vini Singolari*

