

Biografia

EXTRA BRUT



Espumante
natural
Extra Brut



55%
Chardonnay
e 45% Pinot
Noir



Método
Tradicional
40 meses



Safra
2017



6 a 8 anos



Serra
Gaúcha



3,8 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, amêndoas e
nozes, com equilibrada manteiga e chocolate branco.



paladar

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



harmonização

Perfeito com a cozinha Tailandesa e com sushi.
Pernil de porco assado, camarão frito, Bobó de
camarão.



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



MAXIMO BOSCHI
Vini Singolari

