



VINHO BRANCO ESPUMANTE

Pregiato | Espumante



-  **Uvas:** Vermentino, Grechetto e Glera.
-  **Teor Alcoólico:** 12.0%
-  **Cor:** Amarelo palha, de perlage fina e persistente.
-  **Aroma:** Apresenta notas frutadas intensas, frutas cítricas como pêra, maçã verde e abacaxi.
-  **Paladar:** Acidez viva e equilibrada, boa estrutura e untuosidade devido aos seus 07 meses em contato com as leveduras.
-  **Informações gerais:** Elaborado pelo método Charmat, com as uvas Vermentino, Grechetto e Glera, permaneceu em autoclave por 07 meses entre a fermentação e o contato com as leveduras.
-  **Harmonização:** Pratos leves, frutos do mar ou para comemorar os bons momentos da vida.
-  **Consumir preferencialmente:** 04º a 06ºC

