

VINHO ESPUMANTE BRUT BRANCO CONTRI SELECTION

País de Origem	Itália
Região	Veneto
Produtor	Contri Spumanti S.p.A
Safra	N.V.
Castas	Trebbiano Garganega
Temp. Serviço	5° a 6°C
Guarda	Deve ser consumido em sua juventude
Harmonização	Peixes Sobremesas
Análises	Álcool: 11% Pressão: >3,0 ATM
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	A colheita ocorre entre o final de agosto e setembro. Prensagem suave com extração do mosto, fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura e pressão controladas para manter o aroma natural das uvas. A segunda fermentação ocorre através da inoculação de leveduras selecionadas, com base no Método de Charmat.
Notas de Prova	Apresenta cor amarelo palha. O aroma é perfumado e intenso com notas de casca de pão e maçã. No paladar é seco, saboroso e com notas de amêndoas.



Cód. 24551