

Espumante Brut Villa Sandi Il Fresco Blanc de Blanc

País de Origem	Itália
Região	Treviso
Produtor	Villa Sandi
Safra	N.V
Castas	Chardonnay e Pinot Blanc
Temp. Serviço	6 a 8 °C
Guarda	Consumir jovem
Harmonização	Como aperitivo Mariscos crus Frutos do mar Presunto Melão
Análises	Álcool: 11,5% PH: 3,18 Acidez: 4,63g/l Açúcares totais: 11,62g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	O espumante Il Fresco é feito pelo método charmat. As uvas são colocadas inteiras em uma prensa pneumática e o mosto é fermentado. A segunda fermentação só ocorre quando existem encomendas, o que garante máximo frescor ao produto. Após a segunda fermentação o vinho fica 02 meses em contato com leveduras que vão lhe propiciar aromas e sabores mais complexos.

Notas de Provas Vinho amarelo palha esverdeado com perlage persistente. Possui aroma frutado com delicadas notas de maçã verde. Seco, de sabor fresco com toques florais.



Cód. 24590