

VINHO ESPUMANTE BRUT LA GIOIOSA ROSÉ

País de Origem	Itália	
Região	Treviso	
Produtor	La Gioiosa	
Safras	N.V	
Castas	Glera Pinot Nero	
Temp. Serviço	6 a 8°C	
Guarda	Consumir Jovem	
Harmonização	Excelente aperitivo Com peixe	
Análises	Álcool: 11%	Acidez: 5,8g/l
	Açúcares totais: 14g/l	
Vinificação	O espumante La Gioiosa Rosé é feito por meio do método charmat. As uvas glera são colocadas em uma prensa pneumática na qual são levemente prensadas. O mosto resultante da prensagem é fermentado em tanques de inox e fica armazenado como vinho base. As uvas de pinot nero sofrem maceração suave para extração de cor e alguns taninos. A segunda fermentação só ocorre mediante encomendas, por isso o espumante La Gioiosa chega com o máximo de frescor ao consumidor.	
Notas de Prova	Vinho de cor rosa claro, de perlage fino e delicado. Possui um bouquet de frutas e flores com delicadas notas de maçã verde e flores de montanha. O sabor é fresco, frutado, com harmonioso final de boca.	



Cód. 24512