



903

750 ml

EAN 13: 7897015222052

DUN 14: 27897015222056

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 9,1 kg

Caixa: 26 x 17 x 32 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 31,5 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas

MONTE PASCHOAL

Espumante PROSECCO



ESTILO

Vinho espumante leve e frutado.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul



CLIMA

Temperado



TIPO DE UVA

Prosecco/Glera



SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

ALTITUDE

750 metros

TIPO

Brut

TEOR ALCOÓLICO

11% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

10 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

-

CORPO

Leve



PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem desengace

FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Tanques de inox pelo método Charmat



VISUAL

Brilhante e amarelo claro, com reflexos verdes e desprendimento de borbulhas finas e persistentes.



AROMAS

Nítido, boa intensidade, aromas frescos que lembram pêssego, melão e laranja lima, completados com leves aromas florais.



PALADAR

Leve e fácil de beber, acidez refrescante e sabor agradável e frutado.



GASTRONOMIA

Este espumante descontraído é ideal para ser servido antes das refeições ou acompanhando canapés e pratos de sabor leve e delicado, como aqueles a base de peixes e frutos do mar.

Interessante para ser usado em drinks, como o clássico Bellini com suco de pêssego, ou o Spritz com Aperol.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.