



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Espumante Prosecco Brut

Variedade

100% Prosecco

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 15 ton/ha

Colheita: Segunda semana de janeiro

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 4 anos

Grau alcoólico: 11,5% vol

Temperatura de consumo: 4-6°C

Vedação: Rolha de Cortiça

Açúcar: 10g/L

Solo: Argila de origem de decomposição basáltica

Altitude: 450m

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C e segunda fermentação em autoclaves por 4 meses. Estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração amarelo de baixa intensidade, perlage persistente com boa formação de coroa de espuma. Seu aroma é floral, com notas de amêndoa e frutas frescas. Refrescante, cremoso e persistente.



Harmonize com

Saladas, pizzas, risotos, carnes brancas, queijos, sushis e peixes.