



LIBERWINES



ESPUMANTE CASA PEDRUCCI MILLÉSIME 2018

Uva: Chardonnay, Pinot
Noir, Riesling Itálico

Graduação Alcoólica: 12,8%

Temperatura: 6 - 10°C

Vinícola: Casa Pedrucci

Origem: Brasil



Notas de Prova: Cor amarelo dourado, límpido. Perlage fino, elegante e persistente, com bela formação de colarinho. Possui aromas de frutas maduras, geleia de frutas brancas como amaeixa e pêssego, e algo de tostado. Seus aromas são complexos e aumentam de intensidade em taça. Em boca apresenta cremosidade e estrutura abundantes, é equilibrado, harmônico e com longa persistência. Retrogosto intenso com frescor e acidez presente.



Técnica de Vinificação: Prensagem suave de cachos inteiros, com extração de 50% de suco por quilo de uva. Permanência do vinho base sobre as borras finas de fermentação e passagem de 40% do vinho base de chardonnay em barricas francesas por um período de 4 meses. Em cave, contato com as leveduras por 36 meses.



Harmonize com: Aperitivos refinados, saladas ricas, massas e risotos, peixes e frutos do mar, carne branca.