

PINOT GRIGIO EDIÇÃO PRIVADA

Serra Gaúcha, Brasil | Vinícola Arte Viva | Branco

TONALIDADE

PERFIL DO VINHO

Doçura	●●○○○
Álcool	●●●○○
Acidez	●●●○○
Taninos	○○○○○
Corpo	●●○○○



TEMPERATURA

14 - 16°C

GRADUAÇÃO ALC

13,5%

UVAS

100% Pinot Grigio

AROMAS

Florais | Frutas Brancas | Pêra | Maçã

ORIGEM

O terroir da Serra Gaúcha é marcado por altitudes elevadas, relevo montanhoso e clima mais ameno, com boa influência das chuvas e dos solos locais, conferindo aos vinhos frescor, acidez e grande identidade.



AMADURECIMENTO

Sem passagem por madeira.

COMO FOI FEITO

Seleção de parcelas e cachos, seguida de prensagem direta pneumática e clarificação. Fermentação a baixa temperatura (14 °c a 16 °c), sem

fermentação malolática e sem passagem por madeira. Estabilização tartárica a frio, filtração e engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Pizzas | Queijos

Frutos do mar | Risotos

LIBERWINES