



MONTE PASCHOAL

Espumante PROSECCO



ESTILO

Vinho espumante leve e frutado.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

TIPO DE UVA

Prosecco/Glera

GRAU ALCÓOLICO

11% vol.



AÇÚCAR RESIDUAL

10 g/l

CLIMA

Temperado

PRENSAGEM

Prensagem direta das uvas sem desengace

BARRICA

Não

ALTITUDE

750 metros

SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil

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 5 e 6°C.

933

187 ml

EAN 13: 7897015210363

DUN 14: 27897015210364

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 12 unidades: 5,6 kg

Caixa: 24 x 17,5 x 19,5 cm

Garrafa: 6 x 6 x 19 cm

Pallet: 29 x 4 = 116 caixas