

Zanella Espumante Brut Blanc de Blanc

PRODUTO Vinho Branco Espumante Natural Brut

EMBALAGEM Garrafa 750 ml

SAFRA Não safrado

LOTE Único

ORIGEM Antônio Prado / RS

Nº DE GARRAFAS 3.000

GRAU ALCÓOLICO 12,5% vol.

CASTAS 100% Chardonnay

ALTITUDE DO VINHEDO 800 metros

SISTEMA DE CONDUÇÃO Espaladeira

PRODUÇÃO MÉDIA 2 kg por planta

DATA DE COLHEITA Corte de safras

TIPO DE COLHEITA Manual com seleção de cachos

PRENSAGEM Direta, extração apenas do mosto flor

FERMENTAÇÃO 1ª fermentação em tanques de aço inox com controle de temperatura. 2ª fermentação em garrafa, com estágio de 24 meses sobre as leveduras.

AÇÚCAR RESIDUAL 9g/L

PERFIL DO PRODUTO

Vinho espumante leve, fresco e fácil de beber.



Características Organolépticas

VISUAL Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.

Perlage fina e persistente formando uma elegante coroa.

OLFATIVO Notas de frutas cítricas e frutas de caroço como pera e maçã. Nuances de flores brancas.

GUSTATIVO Bom volume de boca e excelente acidez.

HARMONIZAÇÃO Peixes e frutos do mar, risotos leves, cozinha oriental e queijos leves.



ZANELLA
VINÍCOLA