

Zanella Espumante Nature

PRODUTO Vinho Branco Espumante Natural Nature

EMBALAGEM Garrafa 750 ml

SAFRA Não safrado

LOTE Único

ORIGEM Antônio Prado / RS

Nº DE GARRAFAS 3.000

GRAU ALCÓOLICO 12,5% vol.

CASTAS 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

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 3g/L

PERFIL DO PRODUTO

Vinho espumante maduro e complexo.

Características Organolépticas

VISUAL Coloração amarelo dourado intenso. Perlage fina e persistente, formando uma elegante coroa.

OLFATIVO Notas de frutas tropicais maduras e de panificação.

GUSTATIVO Bom volume de boca e excelente acidez.

HARMONIZAÇÃO Carnes brancas e frutos do mar.

Massa e risotos com acompanhamentos leves.



Z ZANELLA
VINÍCOLA