

RIONDO COLLEZIONE PROSECCO BRUT DOC



SAFRA: não safrado

PRODUTOR: Cantine Riondo



Italia – Veneto



Glera



Vinificação:

Maceração a frio das uvas, fermentação natural a uma temperatura controlada a 16°C. Fermentação clássica sob o método *charmat* em tanques de aço inoxidável pressurizado pelo período de 1 mês.



Amarelo palha brilhante com *perlage* de média intensidade.



Aromas de damasco, pêssego e madressilva com final de maçã e frutas cítricas.



Fresco e aveludado.



Acompanha bem aperitivos, sobremesas a base de frutas e ocasiões especiais como festas de casamento, fim de ano entre outras.



Sem madeira



6º- 8ºC



11%

