



ESPUMANTE GARIBALDI MOSCATEL

Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Moscato Branco e Moscato Giallo

Tipo

Vinho Espumante Moscatel Branco

Volume

187 mL

Elaboração

Processo Asti

Visual

Coloração clara com reflexos esverdeados e aspecto brilhante com ótima formação de perlage.

Olfato

Aromas com notas de melão, maçã verde, flores brancas e um toque de mel.

Paladar

Suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool – 7,5 % v/v

Acidez total – 6,0 g/L

Açúcar – 65,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 4°C.

Harmonização: Combina com frutas frescas, frutas em calda, sorvetes, bolos, canapés, queijos e patês.

