



## VINO DI BARTOLO BRANCO SECO

### VINHO DE MESA BRANCO SECO

1 L

*A linha de vinhos de mesa Di Bartolo acaba de ser reestilizada para celebrar sua rica história com um visual mais contemporâneo e elegante. Unindo a herança e o saber-fazer de décadas dedicadas à mesa do brasileiro, os vinhos mantêm a essência que os tornou um clássico: o sabor autêntico da fruta e a versatilidade que acompanha os momentos mais simples do dia a dia. É a harmonia perfeita entre a tradição de uma marca consolidada e o frescor de uma nova apresentação, ideal para quem não abre mão de qualidade e memórias afetivas em cada taça.*

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

**VARIEDADES:** BRS Lorena e Moscato Embrapa

**ORIGEM DAS VARIEDADES:** Brasil

**LOCALIZAÇÃO VINHEDO:** Serra Gaúcha/RS - Brasil






**PRÁTICAS VITÍCOLAS:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

**COLHEITA:** Manual e seletiva

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos e leve esmagamento  
Prensagem lenta e delicada em prensa pneumática  
Clarificação prévia do mosto  
Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 15 e 17 °C  
Uso de leveduras selecionadas  
Fermentação malolática  
Centrifugação  
Maturação em tanques de inox  
Estabilização tartárica  
Filtração tangencial  
Engarrafamento

### ASPECTOS SENSORIAIS

-  Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados e aspecto límpido e brilhante.
-  Aromas de frutas cítricas com notas florais de boa intensidade.
-  No paladar é leve com bom frescor e acidez moderada.
-  Harmoniza com pratos à base de peixes, saladas, queijos, sopas e cremes
-  Temperatura de serviço de 6 a 8 °C

### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 11% v/v  
**ACIDEZ TOTAL:** 87 meq/L  
**AÇÚCARES:** 1,5 g/L  
**pH:** 3,34