



VINO DI BARTOLO BRANCO SECO

VINHO DE MESA BRANCO SECO

750 mL

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

VARIETADES: BRS Lorena / Moscato Embrapa

ORIGEM DAS VARIETADES: 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