



GARIBALDI PROSECCO ZERO ÁLCOOL BEBIDA DE UVA GASEIFICADA BRANCA

750 mL

A linha Garibaldi Zero Álcool traduz o cuidado e a dedicação que nascem do trabalho de nossas famílias de cooperados, unindo tradição e tecnologia avançada em produtos inclusivos. Representando a versatilidade de uma marca atenta às novas tendências, esta linha une a essência do cooperativismo à leveza de espumantes refrescantes, frutados e elegantes, criados para quem busca uma experiência sofisticada e sem restrições.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADE: Prosecco (Glera)

ORIGEM DA VARIEDADE: Itália

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

Prensagem lenta e delicada em prensa inerte

Clarificação prévia do mosto

Armazenamento do mosto da uva Prosecco em tanque refrigerado a 0°C

Formulação do produto em tanques de inox

Carbonatação lenta e a baixa temperatura no tanque de pressão até atingir 6 Bar

Filtração tangencial

Engarrafamento em envasadora isobárica

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração amarelo palha, com reflexos esverdeados. Borbulhas finas com boa formação de perlage, límpido e brilhante



Boa complexidade aromática, com aromas característicos da variedade Prosecco, lembrando frutas cítricas como lima, limão e notas de mel



Apresenta paladar equilibrado, prevalecendo a acidez ao açúcar, remetendo a espumantes da categoria Brut. Em seu conjunto é leve, fresco e agradável



Ideal para harmonizar com pratos leves, como peixes, frutos do mar e carnes leves



Temperatura de serviço de 4 a 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 0,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 65 meq/L

AÇÚCARES: 45 g/L

VALOR ENERGÉTICO: 18 Kcal/100mL