

## ESPUMANTE GARIBALDI PROSECCO ICE

### Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

### Variedade

Prosecco e Moscato Branco

### Tipo

Espumante Natural Branco Demi-sec

### Volume

750 mL

### Elaboração

Método Charmat

### Visual

Coloração amarelo palha, com reflexos esverdeados, límpido e brilhante. Perlage intenso de borbulhas finas e persistentes.

### Olfato

Boa intensidade e complexidade aromática, lembrando principalmente frutas cítricas, flores brancas e toque de mel.

### Paladar

Doçura e acidez balanceadas, ideal para ser consumido com gelo ou em drinks, conferindo sabor refrescante e intenso.

### Dados Analíticos

Álcool – 10,0 % v/v

Acidez total – 7,0 g/L

Açúcar – 35,0 g/L

### Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 6°C, adicionado de gelo.

### Harmonização

Um espumante que encontra seu equilíbrio quando bebido com gelo e é aqui também que se torna atraente na combinação com queijos de massa mole e mel, damasco com geleia de uva ou morango, peixes ao molho agridoce, frutas secas, saladas com molhos levemente doces e sobremesas a base de frutas.

