



## ESPUMANTE GARIBALDI VERO BRUT

### Origem

Serra Gaúcha/RS

### Variedade

Trebbiano e Prosecco

### Tipo

Espumante Natural Branco Brut

### Volume

750 mL

### Elaboração

Método Charmat.

### Visual

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aspecto brilhante e boa formação de perlage.

### Olfato

Aromas com notas de abacaxi, lima e um toque mineral.

### Paladar

Leve e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

### Dados Analíticos

Álcool – 11,5 % v/v

Acidez total – 5,5 g/L

Açúcar – 13,0 g/L

### Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 6°C.

### Harmonização

Combina com canapés, saladas, sopas, peixes leves, frutos do mar, queijos e patês.

