



ESPUMANTE GARIBALDI VERO DEMI-SEC

Origem: Serra Gaúcha/RS

Variedade: Trebbiano, Prosecco e Malvasia

Tipo

Espumante Natural Branco Demi-sec

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 pêra, mel, e um toque floral.

Paladar

Suave e cremoso, com acidez equilibrada e refrescante.

Dados Analíticos

Álcool – 11 % v/v

Acidez total – 5,9 g/L

Açúcar – 45,0 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 5°C.

Harmonização

Combina com frutas frescas, bolos, mousses, canapés, queijos, frios e patês.

