

075 CARATI MILLESIMATO SPARKLING EXTRA DRY

Como gemas, lapidadas à mão por um escultor, os espumantes 075 Carati sabem como tornar especial qualquer momento em companhia. Desde bebidas antes do jantar até a refeição, a ampla variedade de espumantes combina estilo e elegância, desde o mais clássico Prosecco DOC até versões espumantes de uvas nativas e misturas originais.



Friuli-Venezia Giulia - Itália



80% Glera e 20% Chardonnay



Após uma prensagem suave e leve, o mosto fermenta sem pele em tanques de aço a temperatura controlada por cerca de dez dias adicionando leveduras selecionadas. A segunda fermentação ocorre pelo método Charmat em aço inoxidável por cerca de dois meses a baixas temperaturas para uma fermentação lenta e uma perlage fina e elegante.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha brilhante com perlage muito fina e persistente.



Aroma frutado de maçã verde e pêra, com um fino tom cítrico.



Em boca é agradavelmente saboroso com acidez e uma espuma sedosa.



Temperatura de serviço entre 4°C a 6°C.



Saladas, Tacos de camarão grelhados, risoto de abóbora e chowder de milho.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 11%
Acidez Total: 5,90 g/l

Teor de Açúcar: 13 g/l



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO