

# bossa

**89PTS**  
Grande Prova  
Vinhos do Brasil  
2020

## Nº5 Prosecco

Autêntica, vivaz, com estilo e ritmo próprio, a linha Bossa é brasilidade pura.

Colheita manual com seleção de cachos, prensagem e fermentação em inox. Tomada de espuma em autoclave durante 30 dias com permanência de 20 dias sur lie.

Variedades	Glera
Método	Charmat
Gradação de açúcar	12 g/l
Temperatura ideal	6 a 8°C
Volume alcoólico	11,7%

### Visual

Coloração palha de média intensidade, límpido e com perlage delicados e persistentes.

### Aroma

Frutas cítricas como abacaxi e pêra, com notas florais.

### Paladar

Leve, com acidez delicada e equilibrada, textura cremosa com final persistente.

### Harmonização

- Canapés variados
- Culinária japonesa
- Carpaccio de salmão defumado

