

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

