

## VINHO ESPUMANTE BRUT LA GIOIOSA ROSÉ

País de Origem	Itália
Região	Treviso
Produtor	La Gioiosa
Safra	N.V
Castas	Glera   Pinot Nero
Temp. Serviço	6 a 8°C
Guarda	Consumir Jovem
Harmonização	Excelente com aperitivo   Peixe
Análises	Álcool: 11%      Acidez: 5,8g/l Açúcares totais: 14g/l

**Vinificação** O espumante La Gioiosa Rosé é feito por meio do método charmat. As uvas glera são colocadas em uma prensa pneumática na qual são levemente prensadas. O mosto resultante da prensagem é fermentado em tanques de inox e fica armazenado como vinho base. As uvas de pinot nero sofrem maceração suave para extração de cor e alguns taninos. A segunda fermentação só ocorre mediante encomendas, por isso o espumante La Gioiosa chega com o máximo de frescor ao consumidor.

**Notas de Prova** Vinho de cor rosa claro, de perlage fino e delicado. Possui um bouquet de frutas e flores com delicadas notas de maçã verde e flores de montanha. O sabor é fresco, frutado, com harmonioso final de boca.



Cód. 24512