

Villa Sandi Il Fresco Rosé

País de Origem	Itália	
Região	Veneto	
Produtor	La Gioiosa	
Safra	N.V.	
Castas	Glera e Pinot Noir	
Temp. Serviço	6 a 8°C	
Guarda	Deve ser consumido em sua juventude	
Harmonização	Como aperitivo Frutos do mar Saladas Comida japonesa	
Análises	Álcool: 11,5 % Acidez: 5,8g/l	PH: 3,4 Açúcares Totais: 14g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.	
Vinificação	<p>Após colheita e passagem pela mesa seletora a Glera vai direto para a prensa pneumática onde sofre leve prensagem. A Pinot Noir é colocada em outra prensa para maior extração de cor e alguns taninos.</p> <p>O mosto é colocado em tanques de aço inoxidável onde fica por temperatura controlada até que haja demanda para engarrafá-los, o que garante um espumante sempre muito fresco. Quando a Barrinhas encomenda os vinhos o mosto que estava em temperatura controlada é fermentado no processo chamado charmat.</p>	
Notas de Provas	Espumante de coloração rosé salmão. Possui perlage muito fino e persistente. No paladar tem notas de frutas vermelhas, maçã verde e um toque floral. Na boca é fresco e com ótima acidez. Seu final é agradável e persistente.	



Cód. 24589