

## Villa Sandi Il Fresco Rosé

|                 |   |                                   |
|-----------------|---|-----------------------------------|
| País de Origem  | Itália  |                                   |
| Região          | Veneto  |                                   |
| Produtor        | Villa Sandi   |                                   |
| 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<br>Comida japonesa   |                                   |
| Análises        | Álcool: 11,5 %<br>Acidez: 5,8g/l  | PH: 3,4<br>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