



CULTURA

Cultura Chardonnay



Tenuta Foppa & Ambrosi



Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil



Pinheiro Machado/RS, Serra do Sudeste e Guaporé/RS



Varietal Chardonnay



100% safra 2020.



Vinho Fino Branco Seco.



750 mL / Álcool: 12,8%



Recebimento, prensagem direta e clarificação do mosto para preservação de aromas limpos e delicados. Fermentação conduzida a baixas temperaturas controladas, entre 14° e 18° C. Trásfega para remoção de borras grossas, fermentação malolática e armazenamento em tanques de aço inoxidável com aduelas de Carvalho Francês Winewood Mineral e Carvalho Americano por 10 meses. Corte, filtração e engarrafamento.



10 meses com aduelas de Carvalho Francês e Americano.



Coloração amarelo palha brilhante.



Aromas primários de frutas cítricas, frutas de polpa branca tropical. Toques amadeirados também estão presentes no olfato, um leve tostado, baunilha e especiarias doces.



Corpo médio-alto, com excelente relação acidez/álcool, demonstra de forma magnífica a madeira em um segundo tempo em boca, ao apresenta-la no retrogosto. A ótima maturação e o processo bem conduzido provocam uma sensação de maciez no paladar, sem sacrificar o frescor, deixando apto para harmonização com diversos frutos do mar e carnes de aves.



De 8° a 12°C



Salmão, bacalhau, peixes amazônicos e da costa brasileira, além de crustáceos e moluscos. Culinária tailandesa e oriental em geral. Aves de porte, como peru e pato.



TENUTA FOPPA & AMBROSI

Rua Buarque de Macedo, 7325 . Bairro Borghetto
CEP 95720-000 . Garibaldi . RS . Brasil
tenuta@tenutafa.com.br



tenutafa

Lucas Foppa Ricardo Ambrosi