

## INSOLITO BRANCO CORTE II

-  Tenuta Foppa & Ambrosi
-  Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil
- 

Chardonnay 2022 - Guaporé - RS e Pinheiro Machado - RS.  
Alvarinho 2021 - Faria Lemos - Bento Gonçalves - RS.  
Sauvignon Blanc 2022 - Pinheiro Machado - RS.
-  Assemblage / Corte
-  65% Chardonnay 2022, 20% Alvarinho 2021 e 15% Sauvignon Blanc 2022
-  Vinho Fino Branco Seco.
-  750 mL / Álcool: 13%
- 

Recebimento, prensagem direta e debourbage. Fermentação conduzida a baixas temperaturas, entre 14º e 18º C. Trasfega para remoção de borras grossas, fermentação malolática parcial e armazenamento em tanques de aço inoxidável. O vinho permaneceu, em média, 10 meses com aduelas de carvalho francês e americano. Corte, estabilização, filtração e engarrafamento.
-  Em média, 10 meses com aduelas de Carvalho Francês e Americano.
-  Coloração amarelo palha.
- 

Em um primeiro tempo, o vinho surpreende com delicados aromas de frutas tropicais e nuances cítricas. À medida que o vinho abre, apresenta toques de côco, abacaxi maduro, fruta de polpa branca com potada e leves toques de baunilha e chocolate branco.
- 

O destaque fica por conta do trabalho minucioso com carvalho. As aduelas fazem com que a madeira integre-se totalmente às características gustativas refrescantes e agradáveis da fruta. O retrogosto traz toques tostados e de amêndoas.
-  De 10º a 12ºC.
- 

Peixes como salmão, robalo e linguado, com molhos à base de frutas tropicais ou cítricas. Risotos que contém limão siciliano, alho poró e cogumelos. Queijos de leve à média intensidade, com frescor.



Lucas Foppa

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

Ricardo Ambrosi