
















TENUTA
FOPPA & AMBROSI

TRA NODO TAGLIO BIANCO

-  Tenuta Foppa & Ambrosi
-  Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil
-  Pinheiro Machado (Sauv. Blanc) e Guaporé (Trebiano) /RS
-  Assemblage – 60% Sauvignon Blanc e 40% Trebbiano
-  2021
-  Vinho Fino Branco Seco
-  750 mL / Álcool: 12%
-  Recebimento e prensagem direta das uvas. Deboubage do mosto, para a preservação apenas dos aromas mais agradáveis. Fermentação entre 16° e 18° C, para preservação das características primárias das uvas. Estabilização e clarificação moderada e não agressiva. Estabilização à frio, filtração e envase. Com o passar do tempo, o vinho pode apresentar cristais naturais gerados pela reação de ácido tartárico com minerais.
-  Palha com reflexos esverdeados e levemente dourados.
-  Aromas delicados e elegantes de flores brancas, jasmim, lima, pomelo, pêsego, ervas finas, chás e toques de mineralidade. Rico e complexo.
-  Em boca apresenta excelente frescor e é muito marcante, trazendo estilo, personalidade e enorme potencial de harmonização. Bom volume de boca e persistência fantástica. Retrogosto revelando todas as nuances aromáticas.
-  De 8° a 12°C
-  Culinária oriental, pratos à base de frutos do mar, tomate cereja, especiarias frescas e ervas, peixes amazônicos e moqueca.



Luca Foppa

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



Picardo Ambrosi