



TENUTA
FOPPA & AMBROSI

VITICCIO BRUT BIANCO



Tenuta Foppa & Ambrosi



Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil



Garibaldi, Bento Gonçalves e Pinto Bandeira/RS



Assemblage



Pinot Noir, Chardonnay e Riesling Itália



Brut Branco - 10,5 g/L de açúcar



750 mL / Álcool: 11,5%



Mostos obtidos por prensagem direta, debourbage com clarificantes e frio, fermentação com leveduras selecionadas e temperatura entre 14° e 16°C, tomada de espuma à 12°C, fazendo a fermentação ter cinética lenta (gerando borbulhas cremosas e finas), durando um tempo de 40 dias.



Martinotti/Charmat - 6 meses de autólise



Amarelo palha brilhante



Abacaxi, maçã verde, pera, frutas tropicais, toques leves florais e nuances de brioche e confeitaria.



Acidez digna de grandes Champagnes, tem frescor como principal destaque em um primeiro contato com o paladar. Com borbulhas finas e cremosas, revela um retrogosto equilibrado e persistente, sempre com elegância no paladar, deixando a salvação pedir mais uma taça.



De 4° a 8°C



Pratos à base de carnes brancas ou frutos do mar, ostras frescas, saladas, queijos leves, sushis e aperitivos salgados.



Lucas Foppa

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



tenutafa

Ricardo Ambrosi