



TENUTA  
FOPPA & AMBROSI

## VITICCIO BRUT ROSE



Tenuta Foppa & Ambrosi



Garibaldi/RS - País de Origem: Brasil



Garibaldi e Bento Gonçalves (Vale dos Vinhedos)



Assemblage



60% Pinot Noir e 40% Chardonnay



Brut Rosé - 12 g/L de açúcar.



750 mL / Álcool: 11,5%



Prensagem direta, desborre, fermentação com temperaturas entre 14 e 18° C. Assemblage e inoculação com o licor de tirage. Segunda fermentação por 40 dias à 12° C para manutenção das borbulhas pequenas e cremosas. Maturação sur lie por seis meses. Filtração, licor de expedição e envase. 60 dias de repouso antes do início da comercialização.



Método Martinotti/Charmat longo - 6 meses de autólise



Coloração rosé elegante e de baixa intensidade (à la Provence)



Aromas que remetem a frutas tropicais e cítricas, brioche, confeitaria, leve toque de amêndoas e torrefação, além de nuances de frutas vermelhas.



Em boca, espuma cremosa, que expande com delicadeza no paladar conforme o tempo que o espumante permanece sendo apreciado, com uma acidez refrescante e digna de grandes espumantes. Após engolir, o retrogosto que reflete a palheta aromática toma conta da parte sensorial. O espumante é convidativo à uma próxima taça e também à harmonização.



De 4° a 8°C



Harmonização perfeita com frutos do mar, culinária oriental, carnes brancas e queijos de média intensidade.



Lucas Foppa

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



Ricardo Ambrosi