

CASA BURTI FLUTE BIANCO BRUT

PRODUTOR



COLLIS HERITAGE
CASA BURTI



Espumante
bianco brut



ITÁLIA



VENETO



n/a

CARACTERÍSTICAS



Cuvée de uvas brancas viníferas selecionadas
(podendo conter Glera, Garganega, Trebbiano e outras)



Espumante branco elaborado pelo método Charmat.

VINIFICAÇÃO

A elaboração do espumante segue o método Charmat, no qual o vinho base passa por uma segunda fermentação em autoclaves de aço inox pressurizadas, sob temperatura controlada. Esse processo permite preservar a intensidade aromática das uvas, mantendo frescor, delicadeza e aromas frutados e florais característicos, enquanto forma a perlage fina e persistente que define o estilo do espumante.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



Aperitivo



Entradas



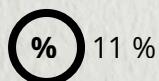
Culinária Japonesa

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Amarelo brilhante com borbulhas de intensidade média

Olfativo: Delicado, com notas de florais e frutas brancas (pera) e leve toque cítrico

Gustativo: Refrescante, sabor agradável, boa acidez; frutado com persistência.



11 %



06 C°~08 C°

