

CASA BURTI

FLUTE EN ROSÉ SPUMANTE

PRODUTOR



COLLIS HERITAGE
CASA BURTI



Espumante rosé
extra-dry



ITÁLIA



VENETO



n/a

CARACTERÍSTICAS



70% Raboso e 30% Merlot.



Espumante rosé 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



Frutos do mar



Saladas

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Rosado brilhante com borbulhas de intensidade média

Olfativo: Delicado, com notas de rosas e frutas vermelhas.

Gustativo: Refrescante, sabor agradável, boa acidez; frutado com presença de frutas vermelhas.

% 11,5 %

06 C°~08 C°

