



ANCESTRALE GIALLO

*Método Ancestral
(ao nosso modo)*

ELABORAÇÃO

Uma edição super limitada com uvas de nossos vinhedos próprios em São Marcos/RS.

Uma única fermentação alcoólica que finalizou nesta própria garrafa.

Foram 7 meses de *sur lie*, seguida de *dégorgement*, que adicionaram complexidade e estrutura em boca, sem esconder o perfil frutado e floral da variedade.

Uma releitura do método ancestral, do nosso jeito!

CARACTERÍSTICAS



Coloração amarelo-palha. Perlage delicada e intensa.



Aroma rico e instigante, destacando-se principalmente flores (jasmim), chás (marcela e camomila) além de frutas secas e mel.



No paladar apresenta frescor, sabor frutado, corpo médio, boa cremosidade e longa persistência.

HARMONIZAÇÃO



Complexo e estruturado, harmoniza com pratos leves e aromáticos, como saladas com ervas frescas, pratos com frutos do mar e peixes frescos (assados ou tartare), queijos macios, legumes grelhados e canapés, destacando sua elegância e equilíbrio



CLASSIFICAÇÃO

Espumante natural
branco nature

UVA

100% Moscato Giallo

ORIGEM

Serra Gaúcha
Vinhedo próprio!

MÉTODO

Tipo Ancestral

VINDIMA

2024

SUR LIE

7 meses

GRAD. ALC.

10,5% vol.

PRODUÇÃO

476 garrafas