



SAVOIR

Giallo



HARMONIZAÇÃO

- saladas
- risotos (de limão siciliano, de aspargos, ou de alho-poró)
- peixes leves
- burrata com pesto
- muito agradável também para se apreciar solo.

UVA

100% Moscato Giallo

VINDIMA

2026

CLASSIFICAÇÃO

Vinho fino branco seco

ORIGEM

91% São Marcos/RS

Vinhedo próprio!

9% Flores da Cunha/RS

GRAD. ALC.

11,7% vol.

ANÁLISE SENSORIAL



Coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados.



Aroma intenso e complexo. Destacam-se notas frutadas (limão siciliano, lichia e pera), flores de jasmim e laranjeira, de ervas finas como tomilho e um toque mineral.



No paladar apresenta frescor e boa acidez, corpo leve, delicado e longa persistência.

ELABORAÇÃO

Colheita manual, desengace-esmagamento, prensagem e débourage. Vinificação com distintos protocolos de fermentação com posterior blend, a fim de melhor explorar a complexidade aromática da variedade. Não tem contato com madeira e não realiza fermentação malolática.