



# 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

### ORIGEM

80% São Marcos/RS

Vinhedo próprio!

### VINDIMA

2025

20% Flores da Cunha/RS

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho fino branco seco

### GRAD. ALC.

12% vol.

### ANÁLISE SENSORIAL



Aspecto brilhante de coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados.



Destacam-se notas frutadas (limão siciliano, lichia e pera), flores de jasmim e laranjeira, e de ervas finas como tomilho.



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

### ELABORAÇÃO

Colheita manual, desengace-esmagamento, prensagem e débourbage. 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 maloláctica.