



PUREZZA

Blanc de Blanc - Nature



ELABORAÇÃO

Prensagem direta das uvas com separação das frações do mosto, utilizando apenas a parte mais nobre (mosto flor). Primeira fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, sem contato com carvalho e sem realizar fermentação malolática.

Tomada de espuma na própria garrafa (Método Tradicional), ficando 26 meses em contato com as leveduras (autólise) para enriquecer o seu perfil aromático e gustativo.

CARACTERÍSTICAS



Aspecto brilhante de coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados. Perlage delicada e persistente.



Aroma elegante e de muita fineza. Destacam-se notas frutadas como maçã verde, pêra, carambola, em harmonia com notas sutis de panificação e brioche, oriundas do tempo de *sur lie*.



Acidez de muito frescor, equilibrado, com boa cremosidade e longa persistência.

CLASSIFICAÇÃO

Espumante natural
branco nature

UVA

100% Chardonnay

ORIGEM

Serra Gaúcha

MÉTODO

Tradicional
(champenoise)

VINDIMA

2024

SUR LIE

(maturação sob borras)
26 meses

GRAD. ALC.

11,4% vol.

PRODUÇÃO

882 garrafas

HARMONIZAÇÃO



- pratos frescos e sofisticados, como ostras, ceviches, carpaccios e tartare de salmão
- queijos de cura média, como gruyère, e entradas leves
- quiche lorraine