



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 8 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 esverdeado. Perlage delicada e persistente.



Aroma intenso e exuberante, destacando-se notas frutadas, como o limão siciliano, fisális e carambola, aroma floral de jasmim, e um toque sutil de camomila.



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

CLASSIFICAÇÃO

Espumante natural
branco nature

UVA

100% Moscato Giallo

ORIGEM

Serra Gaúcha

MÉTODO

Tipo Ancestral

VINDIMA

2025

SUR LIE

(maturação sob borras)
8 meses

GRAD. ALC.

10,9% vol.

PRODUÇÃO

885 garrafas

HARMONIZAÇÃO



- 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
- sobremesas com acidez e dulçor equilibrado