



# 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