



SAVOIR

Giallo

ELABORAÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS



Aspecto brilhante de coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados.



Aroma surpreendente, complexo e envolvente. Destacam-se notas frutadas (maracujá e goiaba), floral (jasmim) e de ervas finas (como tomilho e alecrim).



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

HARMONIZAÇÃO



Pratos leves como saladas, risotos (de limão siciliano, de aspargos, ou de alho-poró), peixes leves e burrata com pesto. Pela sua exuberância aromática e gustativa também é um vinho muito agradável para se apreciar solo.

CLASSIFICAÇÃO

Vinho fino branco seco

UVA

100% Moscato Giallo

ORIGEM

Serra Gaúcha
Vinhedo próprio!

VINDIMA

2023

GRAD. ALC.

12,2% vol.



PRÊMIOS

- Wines of Brazil Awards 2024
 - 2º melhor Moscato do Brasil
- Brazil Wine Challenge 2024 (ABE)
 - Medalha de Ouro
- Avaliação Nacional de Vinhos 2023 (ABE):
dentre os vinhos mais representativos da safra