

VINÍCOLA

# FRANCO ITALIANO



## CUVÉE EXCELLENCE RÉSERVE BRUT

ORIGEM DA UVA: Dois Lajeados - Serra Gaúcha - RS

PRODUTO: Cuvée Excellence Réserve Brut

SAFRA: Não safrado

GRAU ALCOÓLICO: 12% vol.

MÉTODO DE ELABORAÇÃO: Champenoise

TIPO DE UVA: Chardonnay e Pinot Noir

ALTITUDE: 730 metros

CLIMA: Temperado

SOLO: Profundo, arenoso, argiloso e fértil.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaldeira

PRODUÇÃO: 2kg por planta

ÉPOCA DA COLHEITA: Janeiro

COLHEITA: Manual com seleção de cachos.

PRENSAGEM: Prensagem direta da uva inteira.

PRIMEIRA FERMENTAÇÃO: Aço inox com controle de T°C.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO: Na própria garrafa com 18 meses contato com as leveduras "Sur Lie".

REMUAGE: Setembro e outubro de 2009

DEGORGEMENT: Novembro de 2009

NÚMERO DE GARRAFAS: 2.800

LOTE: 01

ESTILO: Vinho espumante maduro e complexo.

GASTRONOMIA: Pode ser servido como aperitivo, acompanhando canapés e devido a intensidade do sabor pode ser servido nas refeições com pratos de sabor leve e delicado.

Temperatura ideal de serviço entre 6 e 8°C.

## DESCRIÇÃO

VISUAL: Amarelo dourado e com desprendimento de borbulhas finas e persistentes.

AROMA: Elegante, com notas de frutas em calda e confeitaria, combinadas com aromas sofisticados como toffee e pão tostado.

SABOR: Paladar intenso, com acidez refrescante e sabor persistente a frutas maduras e tostado.