

# Vinci

## ESPUMANTE TALISE BRUT

Talise | cód 2138000

Produzido com exclusividade para a Vinci, este delicioso espumante é elaborado com um cativante corte de 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 40% de Riesling Itálico, que contribui com um caráter leve e convidativo, repleto de notas frescas aromáticas. Um espumante fácil de gostar e bastante versátil, e pode ser servido também como um delicioso aperitivo.



<b>Produtor</b>	Talise
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Rio Grande do Sul - Vinhas situadas no Vale dos Vinhedos com idade entre 12 e 15 anos.
<b>Tipo</b>	Espumantes
<b>Uva</b>	40% Riesling Itálico, 30% Chardonnay e 30% Pinot Noir
<b>Volume</b>	750ml
<b>Teor alcoólico</b>	12
<b>Temperatura de serviço</b>	7 a 9°C
<b>Vinificação</b>	Método Charmat com autólise de 4 meses, corpo leve com delicada perlage. Espumante fresco, harmônico e elegante.
<b>Maturação</b>	Charmat com autólise de 4 meses.
<b>Corpo</b>	Leve
<b>Sugestão de Guarda</b>	Pronto para consumo
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Como aperitivo ou acompanha muito bem entradas, saladas, pratos leves e delicados, à base de peixe, frutos do mar ou carnes brancas. Além de todos os tipos de queijo, especialmente Brie, Gruyère, Maasdam e Emmental.