

RIONDO

RIONDO COLLEZIONE SOAVE BRUT

SAFRA: não safrado

PRODUTOR: Cantine Riondo

 Italia - Veneto - Soave DOC

 100% Garganega

 **Vinificação:**

Maceração a frio das uvas, fermentação natural a uma temperatura controlada a 16°C. Fermentação clássica sob o método *charmat* em tanques de aço inoxidável pressurizado pelo período de 1 mês.

 Amarelo palha brilhante com *perlage* de média intensidade.

 Aroma de flores de acácia, frutas de polpa branca e uma ligeira nota de mel e de fermento de pão.

 Frutado, de ótima acidez e refrescância.

 Aperitivos, pratos de entrada, saladas, peixes, sobremesas, podendo acompanhar toda uma refeição, casamentos e festas.



Sem madeira



6° - 8°C



11,5%

