



# MANFREDI

## PATRIZI SUAGNÀ ROSÉ SPUMANTE

**SAFRA:** não safrado

**PRODUTOR:** Manfredi



Italia - Piemonte - Valli Cuneesi



95% Moscato 5% de uvas tintas locais



### Vinificação:

As uvas são separadas dos engaços e posteriormente prensadas. A vinificação das uvas Moscato ocorre sob um processo particular de filtração do mosto. O vinho então é fermentado e resfriado 0°C. Segue-se por fim, para os tanques de aço inoxidável sob o método *Charmat*.



De cor vermelho rosa claro lembrando rosas, brilhante e com perlage persistente.



No nariz apresenta dulçor e aromaticidade, apresentando aromas joviais lembrando frutas maduras e flores.



No paladar é aromático, doce e vivaz.



Ideal no acompanhamento de sobremesas e bolos gelados. Seu ótimo frescor o torna um espumante perfeito no preparo de coquetéis de frutas.



Sem madeira



8 a 10°C



6,5%

