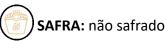
FLUTE BIANCO BRUT CASA BURTI





BURTI

BRUT





PRODUTOR: Cantine Riondo SpA





Cuvée (espumante) de uvas brancas viníferas selecionadas pelo enólogo

RECONHECIMENTOS:

VINIFICAÇÃO:

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

CARACTERÍSTICAS:



Amarelo palha brilhante com perlage de média intensidade.



Aroma de maças e de peras brancas.



Frutado, de ótima acidez e refrescância.



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



Sem Madeira



6º - 8ºC



11%



SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:











INSTAGRA

FACEBOOK

TWITTER