

FIANO + FRIULANO L.A. CLÁSSICO



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho fino branco seco

Composição de Castas

50% Fiano e 50% Friulano

Gradação Alcoólica

13,2% v/v

Maturação

6 meses sobre Sur Lie em tanque
de aço inox

ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Refrigeração das uvas;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Movimentação de grãos e mosto por gravidade;
- Prensagem;
- Fermentação com temperatura controlada a 13°C;
- Maturação sobre borras em tanques de inox;
- Estabilização a frio;
- Filtração e envase.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Amarelo-claro com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.



Olfativo

Intensidade aromática marcante, com perfil floral e frutado. Notas de flor de laranjeira, pêssego branco, damasco fresco e abacaxi, complementado por um toque de amêndoas.



Gustativo

Vinho com um pronunciado corpo e untuosidade, possui um grande frescor e vivacidade devido sua acidez, finalizando com uma longa persistência em boca.



Temperatura de Serviço

8° a 14° C



Harmonização

Peixes grelhados, queijos de cabra, massas com molhos leves.