

**FIANO + FRIULANO
L.A. CLÁSSICO
2025**



Terroir
I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo
Vinho fino branco seco

Composição de Castas
50% Fiano e 50% Friulano

Graduação 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 ORGANOLEPÓTICAS



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.