



Prosecco COL VETORAZ Valdobbiadene Extra Dry MAGNUM 1,5L

A Col Vetoraz está localizada no topo da colina de mesmo nome, próxima à Cartize, em S. Stefano di Valdobbiadene, a 400 metros acima do nível do mar. A vinícola pertence à família Miotto que se estabeleceu na região em 1838 e desde então iniciou o cultivo da uva Prosecco, antigamente denominada Glera, casta utilizada para o espumante que também leva o nome Prosecco. Esta linda garrafa Magnum de 1,5 litro é ideal para os brindes nas festas de fim de ano. Viva!!

Ficha Técnica

Conteúdo 1500ml **Tipo** Espumante

Terroir

País Itália

Região Col Vetoraz/Valdobbiadene

Produtor Famiglia Miotto

Safra s/s

Elaboração

Uva Prosecco/Glera

Teor Alcoólico 11,5%

Amadurecimento Não passa por carvalho, mas estagia alguns meses “sur lie”, em contato com as leveduras a fim de apresentar aromas mais rústicos como de panificação

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo ouro com perlage delicada e intensa

Olfativo Destaque para notas de abacaxi, lima, pêra e um toque defumado

Gustativo Elegante, suculento, frutado, fresco, ótimo mousse

Harmonização Ótimo welcome drink, aperitivos e brindes nas festas de fim de ano

Sobre Prosecco

Serviço

Temperatura de Serviço

6/8º

Estimativa de Guarda

Pronto
Para
beber

Uma coisa que muito poucas pessoas sabem é que PROSECCO é o nome da UVA com a qual é elaborado o vinho espumante produzido na região de Treviso. Isso mesmo! Uma cepa branca da espécie vitis vinifera que antigamente era chamada de Glera. Apenas duas regiões têm direito à Denominação de Origem Controlada (DOC), quais sejam: as vilas de Valdobbiadene e Conegliano. Vinhos espumantes de outras partes do Vêneto são classificados apenas como IGT (Indicação Geográfica Típica).