











ESPUMANTE CORDELIER PROSECCO





O Espumante Prosecco Cordelier foi criado para transportar quem o degusta a uma jornada sensorial pela Itália e pelo verão europeu. Cada gole é uma oportunidade de desfrutar plenamente do conceito italiano do "Il dolce far niente" - a "doçura de não fazer nada". Pois, compreendemos a importância de saborear os prazeres simples e os momentos de qualidade que a vida nos proporciona, sem a pressa e agitação cotidianas.

- | | |
|--|--|
|  Categoria:
Vinho Espumante Prosecco |  Vinhedos: Serra Gaúcha |
|  Gradação Alcoólica: 11% vol. |  Safra: Não Safrado |
|  Envelhecimento:
3 meses em autoclave |  Estimativa de guarda:
2 anos |
|  Castas:
100% Prosecco |  Análises:
Acidez Total: 85meq/L
Açúcar Residual: 12g/L
PH: 3,1 |

-  **Elaboração:**
- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
 - | Desengace e prensagem das bagas;
 - | Separação do mosto gota e mosto prensa;
 - | Limpeza prévia do mosto;
 - | Fermentação alcoólica em tanque, com temperatura controlada;
 - | Após o término da fermentação, faz-se a trasfega e armazenamento do vinho base;
 - | Para a tomada da espuma, faz-se a assemblage dos vinhos seguida da segunda fermentação em autoclaves, onde a temperatura é controlada por um período determinado;
 - | Estabilização, leve filtração e engarrafamento.

-  **Características Sensoriais:** Apresenta coloração amarelo palha, perlage fino e abundante, com boa persistência. Seu aroma remete a frutas frescas e cítricas. No paladar, destaca-se a refrescância característica da variedade, juntamente com um equilíbrio bem-sucedido entre o açúcar e a acidez.

-  **Harmonização:** Harmoniza com carnes curadas e aperitivos com frutas. O prosecco combina bem com pratos asiáticos de peso médio. E também muito utilizado no preparo de drinks.

-  **Temperatura de serviço:**
3°C a 7°C

Cedenir Fornunatti, enólogo