



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

ABW - Cattacini - Ribolla Gialla - Fiano 2017

Origem: Bom Retiro e Videira (SC)

Variedades: Ribolla Gialla (80%) e Fiano (20%).

Gradação alcoólica: 12% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml.

Utilização de Carvalho Francês: um mês em barricas Seguin Moreau de primeiro uso.

Análise Visual: apresenta coloração amarelo palha de média intensidade e está límpido.

Análise Olfativa: franco, com boa intensidade olfativa e complexo com notas florais, minerais e frutado. Algo de ceroso e com um leve toque de baunilha devido a fermentação de parte do chardonnay em barricas de carvalho francês.

Análise Gustativa: leve, agradável e elegante. Persistente, seco e com acidez equilibrada. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 10° a 12°C.

Harmonização: vinho harmônico e gastronômico, ideal para acompanhar peixes, carnes brancas, alguns tipos de risotos, massas e queijos, além de pratos da culinária brasileira, italiana e contemporânea.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

