

## SALTON FRIZZ PROSECCO

Vinho Frisante Natural Branco Demi-sec



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Prosecco

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtido o mosto, o mesmo é clarificado a baixas temperaturas para, na sequência, ser iniciada a primeira fermentação, com a adição de leveduras selecionadas, para a obtenção do vinho base. A seguir, é realizada a segunda fermentação em autoclaves, obtendo-se o frisante. Uma vez concluído tal etapa, o mesmo recebe o licor de expedição, para logo ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 11% vol. | AÇÚCAR 23 g/l | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l | pH 3,18

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante e de coloração amarelo esverdeado.
- **Olfato:** De aroma floral, com notas de jasmim e flor de laranjeira, além de aromas de frutas brancas, como maçã e pera, de cítricos.
- **Paladar:** Leve, sutilmente adocicado e refrescante.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos.  
Saladas.  
Risotos leves.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*