

SALTON FRIZZ PROSECCO

Vino de Aguja Natural Blanco Demi-sec

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Prosecco

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtenido el mosto, el mismo es clarificado a bajas temperaturas para luego dar inicio a la primera fermentación, donde se le adiciona levaduras seleccionadas para la obtención del vino base. Luego, es realizada la segunda fermentación en autoclaves, obteniéndose el frizzante. Una vez concluida tal etapa, el mismo recibe el licor de expedición, para luego ser estabilizado, filtrado y embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11% vol. | AZÚCARES 23 g/l | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l | pH 3,18
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante y de coloración amarillo verdoso.
- **Olfato:** De aroma floral, con notas de jazmín y flor de naranjo, además de aromas de frutas blancas, como manzana, pera y de cítricos.
- **Paladar:** Suave, ligeramente dulce y refrescante.

Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, ensaladas y risottos ligeros.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

