

FACCIN®



Pét-nat

ESPUMANTE NATURAL BRANCO

AVALIAÇÃO VISUAL

Cor amarelo turvo com perlage persistente e bem fininha.

AVALIAÇÃO OLFATIVA

Farinha de milho, açafraão da terra e melão maduro.

AVALIAÇÃO GUSTATIVA

Zero doçura. Traz sabores de casca de laranja, com nuances florais, minerais e com um leve toque de pimenta branca, junto com uma persistência agradabilíssima.

PROCESSO // VINIFICAÇÃO NATURAL

TEMPERATURA DE CONSUMO // 11°C

VARIEDADE // MALVASIA BIANCA

SAFRA // 2021

SOLO // ARGISSOLO ACINZENTADO

TEOR ALCOÓLICO 10% // ACIDEZ TOTAL 5,5 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL 1,60G/L

HARMONIZAÇÃO
Perfeito para apreciá-lo por si só, com frutos do mar ou ainda sobremesas à base de frutas e cremes sutis.



★ PREMIAÇÕES

2019 - 91 PONTOS E MELHOR METODO ANCESTRAL DO BRASIL - GUIA ADEGA

2021 - MEDALHA GOLD - WINES OF BRASIL AWARDS

