

Aurora Espumante Prosecco

Em fevereiro de 1931, 16 viticultores resolveram se unir para realizar um sonho coletivo que hoje conta com 1.100 famílias associadas. Este vinho homenageia esta data tão importante para nós, e mostra que um sonho que se sonha junto, torna-se realidade.



ORIGEM

Serra Gaúcha



TEOR ALCOÓLICO

12,2% - método charmat



CASTAS

100% Prosecco



TEMPERATURA DE SERVIÇO

4°C a 8°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Brut, elaborado somente com uvas Prosecco. Espumante de corpo leve e marcada refrescância, tem coloração amarelo-claro com reflexos esverdeados e muito bom perlage. Em boca, confirma a vocação desta uva para a elaboração de espumantes. É fresco, muito leve e de acidez equilibrada.



HARMONIZAÇÃO

Mix de folhas verdes, peixe grelhado (como o pintado), massa à carbonara, camarão frito, filé de leitão.

