

Blanc de Noir

Safra 2020 | 750ml



Este Blanc de Noir é o primeiro vinho espumante lançado pela Sotterrani. Vinificado com 100% de uvas Pinot Noir, é elegante e complexo, com bolhas finas e rápidas. Apresenta boa cremosidade, ótimo volume de boca e uma acidez equilibrada. É um espumante *sur lie* já com longos meses de contato com as leveduras. Um produto que continua evoluindo com o tempo.



Vinho espumante branco seco



100% Pinot Noir



Lote de 342 garrafas



Serra do Sudeste / RS

Prensagem: suave e rápida, com posterior clarificação do mosto a frio.

Fermentação alcoólica: com temperatura controlada de 15°C.

Fermentação malolática: não realizada, preservando o frescor da fruta.

Maturação: engarrafado em **26/09/2020** e desde então passando pelo processo de maturação sobre as borras.

Aspecto: coloração amarelo-palha com reflexos dourados. Perlage fina e persistente.

Aroma: complexo e elegante, com notas de pão tostado, mineral, damasco e maçã desidratados.

Paladar: boa cremosidade, com acidez equilibrada e retrogosto persistente.

Álcool: 12,1%



Sotterrani

VINÍCOLA SOTTERRANI

CNPJ: 38.306.537/0001-57

www.sotterrani.com

Rua Victório Carraro, 591

Bento Gonçalves, RS