




## Monte Paschoal Espumante Prosecco Brut

Monte Paschoal Prosecco é um espumante elaborado pelo Método Charmat de fermentação, possui cor amarelo claro esverdeado e com desprendimento de borbulhas finas e persistentes. Possui aromas frescos que lembram pêssego, melão e laranja lima, completados com a fineza dos aromas florais. O paladar é leve e fácil de beber, com acidez refrescante e sabor agradável e frutado.

 Consulte a disponibilidade

### DESCRIÇÃO



#### PAÍS DE ORIGEM

Brasil



#### REGIÃO

Serra Gaúcha -  
Farroupilha



#### VOLUME

750ml e 187ml



#### TIPO

Branco



#### UVA

Prosecco



#### TEOR ALCOÓLICO

12,0%

### INFORMAÇÃO ADICIONAL

GARRAFA

750ml, 187ml

### NOTAS DE PROVAS

## Notas de Provas



#### VISUAL

Brilhante e amarelo claro, com reflexos verdes e desprendimento de borbulhas finas e persistentes.



#### OLFATIVO

Nítido, boa intensidade, aromas frescos que lembram pêssego, melão e laranja lima, completados com leves aromas florais.



#### DEGUSTATIVO

Leve e fácil de beber, acidez refrescante e sabor agradável e frutado.

### HARMONIZAÇÃO

## Harmonização

Ideal para ser servido antes das refeições ou acompanhando canapés e pratos de sabor leve e delicado, como aqueles a base de peixes e frutos do mar.