

# Características Técnicas

## SALTON VOLPI ESPUMANTE BRUT



### *produto*

Salton Volpi Brut Reserva Ouro  
Vinho Espumante Natural Brut

### *composição*

Chardonnay  
Riesling  
Pinot Noir

### *origem das videiras*

França e Itália

### *localização dos vinhedos*

Serra Gaúcha

### *solo*

Pouco Profundo e rico em material orgânico;

### *altitude média dos vinhedos*

640m acima do nível do mar.

### *elaboração*

O suco das uvas foi extraído com prensas pneumáticas a baixa pressão. Fermentados separadamente a baixa temperatura (máximo 17°C). 20% do Chardonnay fermentou em barricas de carvalho norte-americanas. Após o corte, o vinho fermentou em tanques herméticos (autoclaves) com tempo de contato com as leveduras no mínimo 8 meses.

### *análise organoléptica*

Cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, brilhante, límpido, perlage fina e abundante, formando uma mousse consistente; aroma de flores e frutas cítricas, casca de pão e fermento; sabor fresco, cremoso e agradável.

### *volume*

750ml

### *acompanhamentos ideais*

Frutos do mar, carnes brancas e sopas.

### *temperatura ideal de serviço*

6° a 7°C.

Lucindo Copat  
Diretor Técnico

VINÍCOLA  
**SALTON**  
[www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)