



MANFREDI PINOT CHARDONNAY BRUT

SAFRA: não safrado

PRODUTOR: Manfredi



Italia - Piemonte - Valli Cuneesi



60% Pinot Noir e 40% Chardonnay



Vinificação:

Não especificada pelo produtor.



De cor amarelo palha, com *perlage* fina e persistente.



No nariz apresenta aromas de frutas tropicais e pão.



No paladar é seco e com acidez bem equilibrada.



Harmoniza com todos os tipos de pratos que vai desde aperitivos à sobremesas em geral.



Sem Madeira



6 a 8°C



12%



MANFREDI

www.italiamais.com.br

