



Amitié Brut

Produtor: Amitié

Espumante feito no Brasil com belo sotaque francês. Um rosé brut brilhante, borbulhante, lindo, perfeito para os fins de tarde de verão. Um verdadeiro coringa na gastronomia e na harmonização com peixes, saladas, frutos do mar, aperitivos, comida japonesa e tailandesa. Além de tudo é um excelente custo x qualidade. Um espumante para todas as ocasiões. Tim tim!!

Terroir

País: Brasil

Região: Campanha Gaúcha

Uva: Chardonnay e Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Espumante

Teor Alcoólico: 12,5%

Idurecimento: Método Charmat em tanques

Por Murilo

Visual: Apresenta cor amarelo palha e um perlage fino e constante.

Gustativo: Em boca, ótima acidez, mousse cremoso, boa persistência aromática.

Olfativo: Apresenta aromas de frutas secas (amêndoas, nozes, castanhas) com um toque de panificação que se repetem em boca.

Harmonização: Um bom vinho para servir como aperitivo ou acompanhar entradas e pratos leves com peixe, como salmão, e ainda pratos aromáticos e bem temperados, como moqueca, comida tailandesa, sushi...

Serviço

Temperatura de Serviço: A bebida deve ficar entre 8 a 12°.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

“Amitié” é uma linha exclusiva de espumantes premium, mas também é a palavra francesa para “amizade”, que traduz muito bem o intuito da vinícola, que é ser o elo de celebração de bons momentos. A expertise da sommelière Andreia Gentilini Milan e da enóloga Juciane Casagrande Doro resultou no projeto Vitis, onde a inspiração deu vida a uma linha de espumantes desenhada para quem busca um produto versátil, fresco e frutado para celebrar seus momentos mais importantes e especiais. Produzidos na Serra Gaúcha, a Amitié foi desenvolvida para celebrar a amizade, a vida e tudo de melhor que ela nos oferece.