



AMITIÉ

AMITIÉ BRUT

O clássico dos espumantes com um toque de frescor que só o espumante brasileiro tem. É perfeito para brindar momentos inesquecíveis!

Origem: Serra Gaúcha - Farroupilha

Teor alcoólico: 12,5%

Açúcar residual: 10g/L

Variedades: 60% Chardonnay, 40% Malvasia

Método de elaboração: Charmat

Notas de degustação: Espumante fino e elegante, com notas de frutas frescas, e agradáveis notas florais. Equilibrado, com ótimo volume de boca e acidez refrescante.

Temperatura de serviço: 8 a 10°C

Premiações:

- Medalha de Prata - Effervescents du Monde 2019
- Medalha de Bronze - International Wine Challenge 2019 e 2020
- Medalha de Recomendação - Wines of Brazil Awards 2019
- Medalha de Recomendação - Decanter World Wine Awards 2020
- Medalha de Ouro - Wines of Brazil Awards 2020
- Medalha de recomendação - International Wine Challenge 2022



Código	NCM	EAN	DUN	Lastro	Pallet
1003	22041010	7898329410944	67898329410946	22 caixas	88 caixas

Rua Marques de Souza, 188 • Bairro São Francisco
Bento Gonçalves • RS • Brasil • CEP 95703-068

www.espumantesamitie.com.br

- +55 (54) 3452.5241
- +55 (54) 9 8429.9620
- comercial@espumantesamitie.com.br
- @espumantesamitie

