



AMITIÉ

AMITIÉ NATURE

Amitié Nature é elaborado por meio do Método Tradicional com a clássica uva Chardonnay. Permaneceu por 18 meses em autólise de leveduras e não tem adição de licor de expedição. Para eternizar a marca, *sua tampa metálica após aberto o espumante converte-se em um exclusivo pingente.*

Origem: Serra Gaúcha - Farroupilha

Teor alcoólico: 12,5%

Variedades: 100% Chardonnay

Método de elaboração: Champenoise

Notas de degustação: Coloração amarelo com reflexos dourados, perlage fino e persistente. Elegante e com boa intensidade, notas florais delicadas e de frutas como abacaxi e damasco. Apresenta notas de maturação com as leveduras, caracterizadas pelo pão tostado e brioches. Espumante com agradável cremosidade, frescor e acidez equilibrada. Apresenta notas frutadas, com bom volume de boca. Ótima complexidade e persistência gustativa.

Temperatura de serviço: 8 a 10°C

Código	NCM	EAN	DUN	Lastro	Pallet
1006	2204.1010	7898329411149	67898329411141	20 caixas	80 caixas

Pingente e embalagem exclusiva



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

