



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%

**VARIETADES:** 100% Chardonnay

**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 brioques. Espumante com agradável cremosidade, frescor e acidez equilibrada. Apresenta notas frutadas, com bom volume de boca. Ótima complexidade e persistência gustativa.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 6 a 8 °C



### DADOS TÉCNICOS

CÓDIGO: 1006

NCM: 2204.1010

EAN: 7898329411149

DUN 67898329411141

LASTRO 20 - PALLET 80 CAIXAS



Pingente e embalagem exclusiva

Endereço: Rua Marques de Souza, 188 Bairro São Francisco - Bento Gonçalves - RS

Site: [www.espumantesamitie.com.br](http://www.espumantesamitie.com.br) / Instagram/Facebook: @espumantesamitie

Telefone: 54 34525241 / What's App: 54 984299620

Email: [comercial@espumantesamitie.com.br](mailto:comercial@espumantesamitie.com.br)