

<http://www.vinicolagiaretta.com.br/virtual/loja/index.php/espumantes/espumante-giaretta-brut-charmat.html>



## Giaretta Espumante Brut Charmat

O Espumante Brut Giaretta é elaborado essencialmente com a variedade Chardonnay pelo método “Charmat” e apresenta coloração amarelo-palha com reflexos dourados e brilhantes. Seu aroma é persistente e com boa complexidade, frutado intenso. Na boca apresenta uma acidez equilibrada e sensação de redondeza e frescor.

**Volume da garrafa:** 750ml

**Gradação Alcoólica:** 12,0%

**País de produção:** Brasil

**Composição:** Chardonnay 85%, Pinot Noir 10%, Riesling Itálico 5%

**Temperatura adequada:** 4 a 6°C

**Harmonização:** É apropriado para acompanhar aperitivos e pratos a base de peixes e frutos do mar, massas e risotos, assados e grelhados de carne branca.

*Aperitivo. Jantar em 28/03/2012 no Restaurante Terra Madre.*