

<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.