

<http://www.vinicolagiaretta.com.br/virtual/loja.php>



## GIARETTA - Espumante Brut

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.

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

**Temperatura de serviço:** 4 a 6°C.

<http://twitter.com/patriciafroner>

**Giaretta Brut** - O Espumante Medalha de Prata - VI Concurso Nacional do Espumante Brasileiro - 2009

*Aperitivo de queijo parmesão. Carnaval em Coroados, 12 de fevereiro de 2010.*