

<https://www.francoitaliano.com.br/espumantes/>



Sincronia Brut



Sincronia Brut

Descritivo: Elaborado com a uva Chardonnay usando o método champenoise – clássico método usado nos Champagnes franceses -, este espumante possui coloração dourada com reflexos palha, *perlage* fina e inebriante. Seu bouquet frutado e delicado completa-se com notas de especiarias finas, amêndoas, flores secas e frutas exóticas. Excelente volume de boca, acidez equilibrada e retrogosto convidativo.

Harmonizações sugeridas: Caesar Salad; caponata; waldorf; panachée de legumes; pães artesanais com especiarias; quiche lorraine; rizotto primavera.

Safra. Prova em 13/11/2021. Vinícola Franco Italiano.