



FELITCHE PREMIUM BRUT

Corte:	Chardonnay
Origem:	Rio Grande do Sul - Brasil
Elaboração:	Charmat.
Envelhecimento:	3 meses em garrafa
Álcool:	13%
Guarda:	3 anos
Corpo:	Médio
Serviço:	6 - 8°C
Notas:	<p>De coloração límpida e atraente, perlage formando borbulhas finas e numerosas, e coloração amarelo palha com reflexos dourados. No olfato apresenta aromas delicados e potentes, lembram pêssego, maçã madura, com sutil e fino toque de pão tostado, aroma esse que evolui com o envelhecimento do espumante.</p> <p>Na boca é estruturado e cremoso, com uma sensação de frescor devido a seu equilíbrio entre açúcar e acidez, deixando um final de boca amável e agradável</p>
Harmonização:	<p>Ideal acompanhando entradas, coquetéis, pratos leves, carnes brancas, massas e frutos do mar.</p>
Produtor:	<p>A marca Felitche é uma alusão aos nossos irmãos italianos, uma homenagem ao povo que ensinou o mundo a se alegrar e deixar feliz o ambiente. A grafia é a alegria, a felicidade que vem do sul, terra dos vinhos brasileiros.</p>

