VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amitié Chardonnay D.O. Vale dos Vinhedos
Vinícola	Amitié
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por barrica
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nascida da união entre duas grandes referências da vinicultura brasileira —**Andreia Milan e Luciane Casagrande** — a **Amitié** é fruto de uma parceria sólida e inspiradora. Com ampla experiência adquirida tanto no Brasil quanto no exterior, as duas amigas reuniram talento, sensibilidade e conhecimento para entrar no universo dos vinhos com personalidade e sofisticação.

O nome Amitié — que significa "amizade" em francês — é uma homenagem à relação que deu origem ao projeto. E não poderia ser mais simbólico: tanto na produção cuidadosa quanto na experiência de degustar seus rótulos, fica evidente que os vinhos Amitié vão além dos aromas e sabores — eles carregam significado, conexão e emoção em cada taça.

O **Amitié Chardonnay D.O. Vale dos Vinhedos** é uma edição limitada elaborada com uvas colhidas manualmente, direto da reconhecida **Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos**. A malolática foi espontânea, e o vinho permaneceu tempo sobre as borras finas, agregando complexidade. Sem passagem por barrica, este na taça entrega toda a tipicidade da casta e de seu *terroir* de origem.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas cítricas como maçã-verde, limão-taiti, frutas de polpa branca, além de abacaxi fresco, ervas de quintal e nuances minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: equilibrado e refrescante, tem uma acidez cítrica, saborosa, destaca as notas de fruta tropical fresca, com final gostoso, elegante e persistente

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole