

bossa

Nº6 Bellini

Autêntica, vivaz, com estilo e ritmo próprio, a linha Bossa é brasilidade pura.

O Bellini é um coquetel elegante e refrescante, tradicionalmente feito com uma mistura de polpa de pêssego e espumante. Colheita manual com seleção de cachos, prensagem e fermentação em inox, gaseificação e adição de polpa de pêssego.

Temperatura ideal 4 a 6°C

Volume alcoólico 5%

Visual

Coloração pêssego em tons avermelhados, turvo devido a polpa de pêssego.

Aroma

Frutado e doce do pêssego. O suco de pêssego adiciona uma fragrância fresca e agradável à bebida, complementando as notas frutadas do vinho espumante.

Paladar

Ótimo equilíbrio entre doce, acidez e refrescância. Bebida leve, fácil elegante e deliciosa.

Harmonização

- Canapés com salmão defumado sobre torradas
- Queijos como brie, camembert ou queijo de cabra
- Petiscos crocantes e leves, como batatas chips de qualidade ou torradas com azeite e ervas

