



DOMNO
IMPORTADORA

.Nero

.Nero Brut Rose



TIPO: Espumante

VARIEDADE: Chardonnay e Pinot Noir

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 12%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 04 - 06 °C

Contemporâneo e atemporal! O propósito dos espumantes .Nero é manter sua natural delicadeza, refrescância e harmonia, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta. Extremamente versáteis, revelando um perlage fino e delicado, além de aromas nitidamente frutados.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho cereja, perlage fino, abundante e persistente.

OLFATO: Notas de frutas vermelhas como morango e framboesa formam a base de um vibrante aroma frutado. Discretas nuances lácteas se entrelaçam às notas frutadas e somam complexidade ao perfil aromático.

PALADAR: O ataque inicial oferece toda a intensidade da fruta acompanhada de uma refrescante acidez. Na sequência é macio e sedoso, resultado da incrível harmonia entre Chardonnay e Pinot Noir.

HARMONIZAÇÃO: Escondidinho de camarão, Risoto de tomate seco, Sashimi e Sushi



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Prata - San Francisco International Wine Competition
Ano: 2012



Prata Superior - International Wine & Spirit Competition
Ano: 2012



Prata - Concurso Vinalies Internationales
Ano: 2013



Bronze - International Wine & Spirit Competition
Ano: 2014



Menção Honrosa - Concurso International Wine Challenge
Ano: 2013



Bronze - Concurso San Francisco International Wine Competition
Ano: 2008



Prata - 7º Concurso Internacional de Vinhos e Licores ?Vinus
Ano: 2010



Bronze - Concurso Internacional Wine & Spirit Competition Awards
Ano: 2011

.Nero

A vida pertence aos que sabem celebrá-la. Os rótulos Ponto Nero são elaborados para quem deseja comemorar pequenas e grandes conquistas e viver cada momento como se fosse único.

