



**DOMNO**  
IMPORTADORA

.Nero

## .Nero Brut



**TIPO:** Espumante

**VARIEDADE:** Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico

**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 amarelo palha com perlage fino e persistente.

**OLFATO:** O elegante aroma frutado é dominado por notas de maçã, abacaxi e melão mesclados a delicadas nuances florais.

**PALADAR:** O equilíbrio gustativo é o resultado da perfeita harmonia entre as três uvas que o compõem. Notas frutadas preenchem o paladar com uma textura cremosa e viva acidez, tornando-o leve e fresco.

**HARMONIZAÇÃO:** Canapés, Mix de folhas verdes e Risoto de aspargos



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

### PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Bronze - International Wine & Spirit Competition  
Ano: 2014



Menção Honrosa - Concurso International Wine Challenge  
Ano: 2013



Prata - Concurso Internacional de Vino Zarcillo  
Ano: 2009



Bronze - Concurso San Francisco International Wine Competition  
Ano: 2009



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



Ouro - 5º Concurso Internacional de Vinhos do Brasil  
Ano: 2010



Ouro - Concurso Vinalies Internationales  
Ano: 2011



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.