



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.