



.Nero

.Nero Rose de Noir


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Pinot Noir

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 12%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 06 - 08 °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: A coloração rosada é acompanhada por um perlage fino e consistente, culminando em uma generosa coroa de espuma.

OLFATO: A delicadeza do Pinot Noir combinada com os 18 meses de autólise resulta em um espumante incrivelmente complexo, com notas de cereja, pêssego e damasco envoltas por delicadas nuances de brioche.

PALADAR: Apresenta uma perfeita harmonia entre a elegância e frescor do rose com a textura cremosa proveniente de sua maturação. Equilibrado e complexo, o paladar confirma as notas aromáticas, resultando em um final de boca elegantemente fresco e frutado.



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

HARMONIZAÇÃO: Canapés, Frutos do mar e Risoto de camarão

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Prata - Effervescents du Monde
Ano: 2015



91 Pontos - Guia Descorchados
Ano: 2016



Melhor Espumante Charmat - Guia Descorchados
Ano: 2016



Ouro - Challenge International du Vin | França
Ano: 2016



Prata - Effervescents du Monde
Ano: 2016



Prata - Vinalies Internationales | França



O Melhor Método Charmat - Guia Descorchados
Ano: 2017



- Challenge International du Vin
Ano: 2017

.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.

