

FICHA TÉCNICA



.Nero

.Nero Brut


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Chardonnay 60,0%, Pinot Noir 30,0% e Riesling Itálico 10,0%

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil 

ÁLCOOL: 12%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 04 - 06 °C

Espumantes de elegante perlage e intenso aroma frutado. Naturalmente harmônicos, leves e refrescantes, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta.

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

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas ? prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto e inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° e 16°C;
- Assemblage ? mescla dos vinhos Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico;
- Estabilização tartárica e filtração;

Tomada de espuma - Método Charmat

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Segunda fermentação dentro de tanques de alta pressão com temperatura de 12°C;
- Maturação por 6 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Filtração e adição do licor de expedição;
- Envase, arrolhamento e rotulagem;



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12%

Acidez Total: 5,28 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,15g/l de ácido acético

Densidade: 0,996

Extrato Seco: 28g/l

SO₂ Total/Livre: 75/23 mg/l

Açúcares totais em glicose: 12g/l

pH: 3,2

Pressão: 6 kg/cm²