

<https://loja.famgliavalduga.com.br/espumante-ponto-nero-cult-brut/p>



Ponto Nero Cult Espumante Brut

- *TIPO*
Espumante Brut
- *VARIETAL*
30% Pinot Noir, 60% Chardonnay e 10% Riesling Itálico
- *PRODUTOR*
Ponto Nero

- **TERROIR**
Vale dos Vinhedos | Rio Grande do Sul
- **PAÍS**
Brasil

Espumante de elegante perlage e intenso aroma de frutas maduras. Naturalmente harmônico e delicado, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta. A delicada presença tostada, conferida pelo Método Charmat longo, onde as leveduras permanecem por alguns meses em contato com o líquido, proporcionam maior cremosidade e estrutura ao exemplar.

CARACTERÍSTICAS

- **TIPO**
Espumante Brut
- **VARIETAL**
30% Pinot Noir, 60% Chardonnay e 10% Riesling Itálico
- **TERROIR**
Vale dos Vinhedos | Rio Grande do Sul
- **EVOLUÇÃO**
6 meses em autólise
- **CONSUMO**
6 a 8°C
- **GRAU ALCOÓLICO**
12%
- **CONTEÚDO**
750ml
- **HARMONIZAÇÃO**
Canapés, Risoto de Gorgonzola, Nhoque de mandioquinha
- **VISÃO**
Coloração amarelo palha com perlage fino e persistente.
- **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.
- **OLFATO**
O elegante aroma frutado é dominado por notas de maçã, abacaxi e melão mesclados a delicadas nuances florais.
- **PAÍS**
Brasil

Safra. Jantar em 24/03/2022. Porto Alegre/RS.