

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Nina Brut Vino Spumante
Vinícola	Botter
Safra	N.V.
País	Itália
Região	Veneto
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Glera
Teor Alcoólico	11%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O espumante Nina Brut é elaborado pela Botter, uma das maiores vitrines da Itália no exterior. A vinícola familiar foi fundada 1928 na pequena cidade de Fontana di Piave, próxima a Veneza, no Vêneto.

Nesta mesma região, famosa por seus espumantes, em especial o Prosecco, a equipe de enologia selecionou as uvas de Chardonnay e Glera, que deram origem a este belíssimo exemplar do método Martinotti - como é conhecido o método Charmat na Itália.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos