VINUM·DAY
est. 2014

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