

# Cinco vinhos para degustar na primavera

## Sommelier da Art du Vin traz indicações para brindar a estação mais leve do ano

**10/10/2016 14:37:43**

A primavera é aquela estação conhecida pelo aparecimento das flores e toda sua leveza. Durante a época, os amantes do vinho podem aproveitar para experimentar bebidas mais leves como os brancos, rosés, espumantes e champagnes. Pensando nisso, o sommelier da Art du Vin, Alessandro Venturin, separou cinco rótulos ideais para curtir e brindar a estação mais romântica do ano.

Para começar em grande estilo, a primeira indicação é o champagne (R\$280,00) – que apresenta um tom de amarelo dourado muito brilhando e perlage fina e intensa. Acompanha bem com carnes brancas grelhadas, peixes e frutos do mar. Em seguida, a dica é o espumante Norton Brut Rosé (R\$69,00) – uma bebida delicada, frutada e extremamente agradável. Outra boa ideia é o Cava Pere Ventura Brut (R\$77,90), conhecido por sua estrutura, equilíbrio e expressividade. O chileno Indomita Chardonnay (R\$36,00) é um vinho acessível, com textura suave e redonda e final muito saboroso. Para finalizar com chave de ouro, a boa é o Hugel Riesling Tradition (R\$168,00).

Art du Vin

Local: SHIS QI 03, Comércio Local, Bloco D, Edifício Medical Plaza, loja 15 – Lago Sul – Brasília

Telefone: 61 3365.4078

Horário de funcionamento: Segunda a sexta, 10h até 19h, sábado de 10h até 16h

Preços promocionais para a estação