

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée Brut
Vinícola	BellaVista
Safra	N. V.
País	Itália
Região	Lombardia
SubRegião	Franciacorta
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	35% do vinho base estagiou por 6 meses em barricas de carvalho francês; o espumante permaneceu por 24 meses em autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	até 2028
Decanter	-
Premiações	92 pts James Suckling 92 pts Raffaele Vecchione 91 pts Wine Advocate 91 pts Falstaff 90 pts Wine Enthusiast 4 Grappoli - Bibbenda

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O modo de fazer vinhos da **Bellavista** representa com maestria a verdadeira alma de **Franciacorta**.

Utilizando-se de métodos clássicos e cuidadosos em cada fase de elaboração, considerando a escolha da biodiversidade como ponto de referência do produto, entrega qualidade e tipicidade invejáveis.

Alma, do latim "*almus*", significa *nutrir*, e é dessa troca entre *terroir* e produtor que nascem grandes vinhos.

Seu **Alma Gran Cuvée Brut** é exuberante.

Tem acidez crocante, é muito equilibrada pela intensidade e amplitude de sabores, com nuances cítricas, encantadoras notas de *croissant*, *panetone* e uma mineralidade que dá elegância ao conjunto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante, perlage fina e persistente

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

complexo, tem frutas brancas maduras, elegantes notas cítricas, brioche, confeitaria assada, cascas de laranja e limão confitadas e precisa mineralidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exuberante, tem acidez crocante, muito equilibrada pela intensidade e amplitude de sabores, com nuances cítricas, encantadoras notas de croissant, panetone e uma mineralidade que dá elegância ao conjunto

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

ostras gratinadas, lagosta na manteiga, linguado à belle meunière, paella de frutos-do-mar, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA

