

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Franciacorta Bellavista Alma Non Dosato Gran Cuvée
Vinícola	BellaVista
Safra	N.V.
País	Itália
Região	Lombardia
SubRegião	Franciacorta
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Nero
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	2028
Decanter	-
Premiações	95 pts WinesCritic.com 92 pts Falstaff 92 pts James Suckling 92 pts Wine Advocate 92 pts Luca Maroni 3 Bicchieri Gambero Rosso

VEDANTE



Champagne

TAÇA

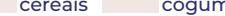


Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Bellavista é uma das vinícolas mais importantes de Franciacorta - a mais icônica e prestigiada DOCG de espumantes da Itália.
A vinícola foi idealizada por Vittorio Moretti e pelo enólogo Mattia Vezzola, que lançaram as primeiras garrafas em 1979. Hoje, é uma das principais marcas da região, possuindo uma adega subterrânea de dimensões impressionantes.
Localizada nesta pequena região da Lombardia, totalmente voltada a qualidade, com rígidas normas quanto a castas, produtividade e tempo de maturação sobre as borras em garrafa, a Bellavista busca na compreensão do *terroir* de Franciacorta, um estilo para rivalizar com os espumantes de mais alto nível produzidos no mundo. E está obtendo grande êxito!
O Alma Non Dosato Gran Cuvée é um espumante Non Vintage, constituído por um assemblage de safras, com 80% de Chardonnay e 20% de Pinot Nero, sem adição de licor de expedição.

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	DESCRÍÇÃO	amarelo-palha, com perlage fino e persistente
	INTENSIDADE	baixa  alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário  terciário
	DESCRÍÇÃO	aromas de pêssegos, abacaxi, damasco e frutas cítricas, em especial a lima e o pomelo, escoltados por tomilho, um mineral de giz e toques autolíticos
 Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa  alta
	DOÇURA	seco  doce
	ACIDEZ	baixa  alta
	TANINO	baixa  alta
	CORPO	leve  encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta  longa
 CULINÁRIA	DESCRÍÇÃO	um assemblage de 30 safras com acabamento impecável e grande amplitude; é cremoso, dotado de uma acidez cítrica, muita fresca, e notas que perpetuam um longo, delicioso e agradabilíssimo aftertaste
	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	 oleaginosas  frutas  sobremesas chocolate
	DESCRÍÇÃO	bruschetta de abacate e ovo pochê, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta

