

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

DESCRIÇÃO
amarelo-palha, com perlage fino e persistente



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
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

DESCRIÇÃO
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 agradávelíssimo aftertaste



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
bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta

