

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Franciacorta Bellavista Alma Teatro Alla Scala
Vinícola	BellaVista
Safra	2017
País	Itália
Região	Lombardia
SubRegião	Franciacorta
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Nero
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	35% do vinho base estagiou por 7 meses em barricas de carvalho + 24 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	95 pts James Suckling 93 pts Falstaff 92 pts I Vini di Veronelli 92 pts Doctor Wine 5 Grappoli Bibenda

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.

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!

Teatro Alla Scala é um espumante vintage de altíssimo nível. É originado com as melhores uvas de cada colheita, neste caso, do ano 2017. É composto de 75% Chardonnay e 25% Pinot Nero, sendo que 35% do vinho base estagiou por 6 meses em barricas de carvalho francês. A autólise foi de 24 meses em garrafa, nas caves da vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo-palha, límpido e brilhante, de borbulhas finas e muito intensas



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO notas de pêssegos, maçã-verde, limão-siciliano, lima, envolvidas por toques de camomila brioche e pão torrado



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO um espumante enérgico, de acidez salivante, ótimo corpo, cremosidade e muita intensidade de sabores, que culminam em um aftertaste extremamente longo e muito prazeroso



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