

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

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

um espumante energético, 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

oleaginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO