

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Franciacorta Bellavista Rosé 2013
Vinícola	BellaVista
Safra	2013
País	Itália
Região	Lombardia
SubRegião	Franciacorta
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Nero
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	passagem do vinho base por barricas de carvalho francês + 60 meses de autólise em garrafa
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	até 2028
Decanter	-
Premiações	93 pts Tom Cannavan

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.

Seu **Bellavista Vendemmia Rosé Brut** tem aromas de frutas de polpa branca e caroço, como maçã-verde, pêra e pêssego, e frutas vermelhas, de morango e cereja, escoltados por notas tostadas e amanteigadas, com um toque mineral.

Em boca é todo de frutas vermelhas frescas, de morango e cereja, com acidez crepitante mesclada à fruta e uma nuance levemente tânica. Sua textura é cremosa, com notas de panificação, e possui ainda uma gostosa e pontual mineralidade.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRÍÇÃO

rosa pálido, de perlage fina e persistente

Análise olfativa

DESCRÍÇÃO

frutas de polpa branca e caroço, como maçã-verde, pêra e pêssego, e frutas vermelhas, de morango e cereja; notas tostadas e amanteigadas; toque mineral

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

Análise gustativa

DESCRÍÇÃO

frutas vermelhas frescas, de morango e cereja; acidez crepitante mesclada à fruta e uma nuance levemente tânica; cremosa, com notas de panificação; mineralidade pontual

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno

QUEIJOS

 cordeiro  gado  caça  curada

DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

DOCES

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

CULINÁRIA

DESCRÍÇÃO

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos