

## INFORMAÇÕES TÉCNICASVinhoFranciacorta Bellavista Rosé 2013VinícolaBellaVistaSafra2013PaísItáliaRegiãoLombardia

SubRegiãoFranciacortaTipoespumante

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	TAÇA
Champagne	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 maçãverde, 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 DESCRIÇÃO Análise visual rosa pálido, de perlage fina e persistente **INTENSIDADE** baixa alta **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa frutas de polpa branca e caroço, como maçã-verde, DESCRIÇÃO pêra e pêssego, e frutas vermelhas, de morango e cereja; notas tostadas e amanteigadas; toque mineral INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta frutas vermelhas frescas, de morango e cereja; acidez DESCRIÇÃO crepitante mesclada à fruta e uma nuance levemente tânica; cremosa, com notas de panificação; mineralidade pontual peixe crustáceo ave suíno **CARNES** cordeiro gado curada caça **QUEIJOS** moles médios duros frescos DA TERRA cogumelos hortaliças legumes cereais **CULINÁRIA AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos **TEMPEROS** pimentas | especiarias aromáticos ervas DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate DESCRIÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos