

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée Brut
<b>Vinícola</b>	BellaVista
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Lombardia
<b>SubRegião</b>	Franciacorta
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay e Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	35% do vinho base estagiou por 6 meses em barricas de carvalho francês; o espumante permaneceu por 24 meses em autólise
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts James Suckling   92 pts Raffaele Vecchione   91 pts Wine Advocate   91 pts Falstaff   90 pts Wine Enthusiast   4 Grappoli - Bibbenda

## 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.

**Alma**, do latim "*almus*", significa *nutrir*, e é dessa troca entre *terroir* e produtor que nascem grandes vinhos.

Seu **Alma Gran Cuvée Brut** é exuberante.

Tem acidez crocante, é muito equilibrada pela intensidade e amplitude de sabores, com nuances cítricas, encantadoras notas de *croissant*, *panetone* e uma mineralidade que dá elegância ao conjunto.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante, perlage fina e persistente

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

complexo, tem frutas brancas maduras, elegantes notas cítricas, brioche, confeitaria assada, cascas de laranja e limão confitadas e precisa mineralidade

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

exuberante, tem acidez crocante, muito equilibrada pela intensidade e amplitude de sabores, com nuances cítricas, encantadoras notas de croissant, panetone e uma mineralidade que dá elegância ao conjunto

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



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

ostras gratinadas, lagosta na manteiga, linguado à belle meunière, paella de frutos-do-mar, spaghetti ao vôngole

