

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Franciacorta Bellavista Alma Non Dosato Gran Cuvée
Vinícola	BellaVista
Safra	N.V.
País	Itália
Região	Lombardia
SubRegião	Franciacorta
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Nero
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	35% do vinho base estagiou por 6 meses em barricas de carvalho francês; o espumante permaneceu por 24 meses em autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	95 pts WinesCritic.com 92 pts Falstaff 92 pts James Suckling 92 pts Wine Advocate 92 pts Luca Maroni 3 Bicchieri Gambero Rosso

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.

A vinícola 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!

O Alma Non Dosato Gran Cuvée é um espumante Non Vintage, constituído por um assemblage de safras, com 80% de Chardonnay e 20% de Pinot Nero, sem adição de licor de expedição.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, com perlage fino e persistente



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de pêssegos, abacaxi, damasco e frutas cítricas, em especial a lima e o pomelo, escotados por tomilho, um mineral de giz e toques autolíticos



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um assemblage de 30 safras com acabamento impecável e grande amplitude; é cremoso, dotado de uma acidez cítrica, muita fresca, e notas que perpetuam um longo, delicioso e agradabilíssimo aftertaste

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

bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta



CULINÁRIA

