VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: um espumante enérgico, 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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO