

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

#### DESCRIÇÃO

rosa pálido, de perlage fina e persistente

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

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

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

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  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

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