

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Franciacorta Bellavista Rosé 2013
Vinícola	BellaVista
Safra	2013
País	Itália
Região	Lombardia
SubRegião	Franciacorta
Tipo	espumante
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



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