SPUMANTI

Bellavista

FRANCIACORTA ROSÉ

CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	12,5 %
UVAGGIO:	Chardonnay, Pinot Nero

Garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano in questa deliziosa e rara cuvèe. La selezione dei vini base è come sempre decisiva, tanto che l'assemblaggio finale è scelto tra ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L'affinamento in cantina non dura meno di 4 anni, a partire dalla vendemmia. Le giovanili sfumature rosa tenue, capaci di evolvere in preziose tonalità antiche con l'invecchiamento in vetro, sono avvolte da una schiuma bianchissima e da un perlage serrato e persistente. Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.