

BELLAVISTA FRANCIACORTA BRUT ALMA



La spuma è bianca, esuberante e di eccellente persistenza. Il perlage è fine e continuo, con abbondante corona. Luminoso il colore, giallo con evidenti riflessi verdognoli. Ci seduce il suo profumo che è ampio e invitante ed abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura (pere Decana) con sottili accenni di clorofilla e vaniglia. Il sapore è pienamente corrispondente al naso, sapido e completo nel retrogusto. Spessore e grande armonia si incontrano nell'eccellente eleganza. Il suo carattere vibrante è sostenuto senza alcun compromesso da una freschezza che ne mantiene a lungo la persistenza.

Affinamento in bottiglia: 36 mesi sui lieviti

Provenienza: Italia

Regione: Lombardia

Cantina: Bellavista

Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Tipologia vino: Franciacorta

Denominazione: D.O.C.G.

Alcol: 12,5%

Litri: 0,75