

Bellavista

Alma Gran Cuvée Brut



DOMNO
IMPORTADORA

**TIPO:** Espumante**VARIEDADE:** Chardonnay 78,0% e Pinot Noir 22,0%**TERROIR:** Franciacorta**PAÍS:** Itália **TEMPERATURA DE CONSUMO:** 6 - 8 °C

O Gran Cuvée Bellavista é o ponto de excelência para entendermos Franciacorta. Atualmente simboliza a tradição de quem esforça-se, em termos de qualidade e tipicidade, de maneira misteriosa à verdadeira alma da terra de Franciacorta, e do saber fazer da Bellavista. O resultado é alcançado ao utilizar métodos clássicos e cuidadosos em cada fase de elaboração, considerando a escolha da biodiversidade como ponto de referência do produto. Este nome, Alma, é uma homenagem à região de Franciacorta e deriva do latim `almus`, significando nutrir, alimentar, dar a vida, como uma extensão de nobre e magnífico.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Amarelo-palha como luminosos reflexos esverdeados. Seu perlage é persistente e abundante, como correntes de pérolas que formam notória coroa.

OLFATO: Bouquet caracterizado por marcante mineralidade. Completo e convidativo, evidencia notas de frutas doces, merengue e casca de frutas cítricas confitadas, pêssego branco e damasco.

PALADAR: Sabor com forte relação ao aroma, cremoso e com uma sensação crocante em relação a acidez, trazendo delicadeza desde o primeiro contato.

HARMONIZAÇÃO: Bruschetas, Entrecot e Javali

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base- Seleção final dos cachos;- Prensagem direta;- Inóculo de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae;- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;- 35% com passagem por barrica de carvalho francês (6 meses);- Assemblage - Chardonnay (78%) e Pinot Noir (22%);- Estabilização tartárica;Tomada de espuma- Inóculo de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae esp. bayanus (licor de tirage);- Envase;- Segunda fermentação dentro da própria garrafa;- Maturação sobre borras finas (24 meses);- Remuage;- Degorgement, rolhamento e rotulagem.