



BELLAGUARDIA CAPULETI ROSÉ

pas dosè

È a una donna e al suo spirito che ci siamo ispirati per il nostro rosé. Un carattere forte, unico, mai domo e allo stesso tempo suadente e seduttivo. Il pinot nero, un'uva delicata e bellissima, proprio come Giulietta dei Capuleti, dona fragranza e delicatezza a un metodo classico rigoroso e concepito per chi desidera potenza espressiva pura. Una qualità che amiamo curare passo dopo passo, alla ricerca di una classe senza eguali.

uve Pinot nero 100%,
raccolta manualmente in cassetta.

zona di produzione Carbonara, vigneto di proprietà
nel versante a est della collina
dei castelli di Giulietta e Romeo
a 250 metri slm.

durata della maturazione Sui lieviti selezionati per
più di 36 mesi.

gradazione alcolica 12,5% vol.

prima annata di produzione 2005.

formati 750 ml



NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo Rosa antico delicato.

olfattivo Bouquet intenso di frutti di bosco
e rosa, con leggere note agrumate.

gustativo Persistenti di piccoli frutti di bosco,
spezie e mandorla dolce con buona
mineralità.



BELLAGUARDIA

Metodo Classico

BELLAGUARDIA CAPULETI ROSÉ

pas dosè

classificazione	<i>Vino spumante di qualità</i>
tipologia	<i>Spumante pas dosè</i>
uve	<i>Pinot Nero</i>
presa di spuma	<i>Metodo classico con rifermentazione in bottiglia</i>
durata della maturazione	<i>Su lieviti selezionati per più di 36 mesi</i>
vigneto	<i>Carbonara - versante est dei castelli</i>
altimetria	<i>100 - 150 mt s.l.m.</i>
terreno	<i>Limoso argilloso, calcareo</i>
forma d'allevamento	<i>Guyot</i>
produzione	<i>50 Hl ad ettaro</i>
raccolta	<i>Manuale in cassetta con raffreddamento in stanza termoregolata</i>
vinificazione	<i>Macerazione per 12 ore, spremitura soffice e fermentazione in acciaio inox a 15° C</i>
note visive	<i>Rosa antico delicato</i>
note olfattive	<i>Bouquet intenso di frutti di bosco e rosa, con leggere note agrumate</i>
note gustative	<i>Persistenti di piccoli frutti di bosco, spezie e mandorla dolce con buona mineralità</i>
abbinamenti	<i>Si accompagna a formaggi molli e carni bianche</i>
formati	<i>750 ml</i>




BELLAGUARDIA
Metodo Classico