



BELLAGUARDIA

Metodo Classico

RISERVA DI MARIO 1995

Un territorio, le mani, la passione, una sfida infinita contro il tempo.
Un'eccellenza Veneta

uve Ottenuto dalla selezione di uve Durella e Pinot bianco.
Raccolte manualmente in cassetta

zona di produzione Monti Lessini, vigneto Belvedere nel versante a sud della collina dominata dai castelli di Giulietta e Romeo a 250 metri slm.

durata della maturazione Oltre 25 anni sui lieviti selezionati
affinamento post degorgiatura di oltre 24 mesi

gradazione alcolica 12,5% vol

annata di produzione 1995

formato 750 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo Giallo dorato

olfattivo Complessità quasi eccessiva, molto intensa, sapido con lunga espressività nel retrogusto

gustativo Note intense, eccezionalmente persistenti, di frutta matura





BELLAGUARDIA

Metodo Classico

RISERVA DI MARIO 1995

classificazione	Vino spumante di qualità - Riserva
tipologia	Spumante extra brut Riserva
uve	Durella e Pinot Bianco
presa di spuma	Metodo classico con rifermentazione in bottiglia
durata della maturazione	Su lieviti selezionati per oltre 25 anni nelle cave medievali a 12 °C affinamento post degorgiatura di oltre 24 mesi
vigneto	Belvedere - versante sud della collina dominata dai castelli di Giulietta e Romeo 200 - 250 mt. s.l.m.
terreno	Franco limoso argilloso, calcareo
forma d'allevamento	Pergola trentina
resa	50 HI ad ettaro
raccolta	Mese di Settembre, Manuale in cassetta con raffreddamento nelle cave a 12 °C
vinificazione	Spremitura soffice, resa mosto 50% fermentazione in acciaio inox
note visive	Giallo dorato
note olfattive	Intense, persistenti, di frutta matura e sottobosco
note gustative	Complesse, intense, sapide con lunga espressività

