



BELLAGUARDIA

Metodo Classico

BELLAGUARDIA ARCHIVIO 1302

Spumante di grande qualità, affascinante, suggestivo emozionante, l'ambizione di esprimere le qualità di un territorio e il suo perpetuo rinnovarsi in cantina nella ricerca dell'eccellenza.

La riserva di Bellaguardia per vincere le sfide contro il tempo.

uve Ottenuto dalla migliore selezione di uve dei nostri vigneti solo nelle annate eccellenti

zona di produzione Monti Lessini i migliori cru posti sulle pendici e alla sommità della collina dominata dai castelli di Giulietta e Romeo, 200/250 mt s.l.m. esposizione sud, sud ovest

durata della maturazione 10 anni su lieviti selezionati
ulteriore affinamento post degorgiatura di oltre 24 mesi

gradazione alcolica 12,5 % vol

annata di produzione 2008

formati 750 ml - 1,5 lt

NOTE DI DEGUSTAZIONE

esame visivo Giallo prezioso dai toni caldi del sole nuance color limone; sottili le punteggiature dell'effervescenza tratteggiate da incessanti catenelle che risalgono dal fondo del bicchiere e soffice spuma

olfattivo Le fragranze di lievito disidratato si rivolgono presto al biscotto frollino di elegante pasticceria, la crema vanigliata e il burro d'alpeggio in un continuo rincorrersi di frutti maturi: pesca, uva spina, ribes nero in gelatina, mango e ananas, lieve il tocco di agrume candito

gustativo Profondo e diretto l'assaggio, il gioco finale tra succosa freschezza e vibrante sapidità ne porta lontano il ricordo dai ritorni minerali





BELLAGUARDIA

Metodo Classico

BELLAGUARDIA ARCHIVIO 1302

classificazione	Vino spumante di qualità
tipologia	Metodo Classico Extra Brut
uve	Le migliori selezioni di Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero, Durella
presa di spuma	Metodo classico con rifermentazione in bottiglia
durata della maturazione	10 anni sui lieviti nelle cave medievali poste sotto il castello di Giulietta e oltre 24 mesi di affinamento post degorgiatura
vigneto	I migliori cru dai vigneti di proprietà posti alle pendici della collina dominata dai castelli di Giulietta e Romeo a 200/270 mt. s.l.m.
terreno	Franco argilloso calcareo
forma d'allevamento	Pergola trentina e tendone
produzione raccolta	Manuale in cassetta con raffreddamento nelle cave medioevali a 12 °C
vinificazione	Pressatura soffice di uva intera, resa mosto al 50% fermentazione in acciaio a temperatura controllata
formati	750 ml - 1,5 lt.
note visive	Giallo prezioso dai toni caldi del sole perlage finissimo e persistente
note olfattive	Bouquet raro e intenso, le fragranze di lievito disidratato si rivolgono al biscotto frollino di elegante pasticceria, la crema vanigliata e il burro d'alpeggio in un continuo rincorrersi di frutti maturi: pesca, uva spina, ribes nero in gelatina, mango e ananas, lieve il tocco di agrume candito
note gustative	Profondo e diretto l'assaggio, il gioco finale tra succosa freschezza e vibrante sapidità ne porta lontano il ricordo dai ritorni minerali
abbinamenti	Pesce crudo, anguilla alla brace, carni saporite e intense, piatti a base di funghi

