



# 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

<b>classificazione</b>	Vino spumante di qualità
<b>tipologia</b>	Metodo Classico Extra Brut
<b>uve</b>	Le migliori selezioni di Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero, Durella
<b>presa di spuma</b>	Metodo classico con rifermentazione in bottiglia
<b>durata della maturazione</b>	10 anni sui lieviti nelle cave medievali poste sotto il castello di Giulietta e oltre 24 mesi di affinamento post degorgiatura
<b>vigneto</b>	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.
<b>terreno</b>	Franco argilloso calcareo
<b>forma d'allevamento</b>	Pergola trentina e tendone
<b>produzione raccolta</b>	Manuale in cassetta con raffreddamento nelle cave medioevali a 12 °C
<b>vinificazione</b>	Pressatura soffice di uva intera, resa mosto al 50% fermentazione in acciaio a temperatura controllata
<b>formati</b>	750 ml - 1,5 lt.
<b>note visive</b>	Giallo prezioso dai toni caldi del sole perlage finissimo e persistente
<b>note olfattive</b>	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
<b>note gustative</b>	Profondo e diretto l'assaggio, il gioco finale tra succosa freschezza e vibrante sapidità ne porta lontano il ricordo dai ritorni minerali
<b>abbinamenti</b>	Pesce crudo, anguilla alla brace, carni saporite e intense, piatti a base di funghi

