

VINO
FRANCIACORTA



Bellavista
ALMA GRANDE CUVÉE
DOCG BRUT

FRANCIACORTA DOCG

VINO FRANCIACORTA

VITIGNO	Pinot Nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot Bianco 1%.
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Classico
ALCOOL	12,5%
ZONA VITIGNI	Erbrusco.
AFFINAMENTO	
SPUMA PERLAGE	Perlage finissimo e continuo.
COLORE	Paglierino con riflessi verdognoli brillante.
NASO	Il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia.
PALATO	In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante con un ritorno delle note percepite al naso. Il finale è lungo, elegante e armonioso.
ABBINAMENTI	Che lo si beva come aperitivo o durante il pasto saprà accompagna- re bene numerose elaborazioni a base di pesce. Crostini a base di salmone affumicato o pasta al sugo di astice.