



**B**  
BELLAVISTA  
FRANCIACORTA

# VENDEMMIA BRUT 2010

## FRANCIACORTA DOCG BRUT

Il Gran Cuvée millesimato si distingue dai Brut tradizionali non solo per la qualità della materia prima che viene utilizzata ma anche e soprattutto per il fatto che oltre un quarto dei vini da cui è costituita matura per sette mesi in piccole botti di rovere. Giallo paglierino intenso, dal perlage finissimo e persistente. Al naso esprime la quintessenza di Bellavista grazie ad un profilo olfattivo al tempo stesso generoso ed elegante. Note floreali di biancospino, di artemisia, di alloro si affiancano a sentori di agrumi canditi, di piccola pasticceria e di confetti. In bocca è asciutto, elegante, aristocratico, segnato da un perfetto incontro tra freschezza e morbidezza.



<b>PROVENIENZA</b>	Franciacorta
<b>PRODUTTORE</b>	Bellavista
<b>TIPOLOGIA</b>	Bollicine
<b>DENOMINAZIONE</b>	Franciacorta DOCG
<b>VITIGNO</b>	72% Chardonnay, 28% Pinot Nero
<b>GRADO ALCOLICO</b>	12,5% Vol
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia Classica
<b>FORMATO</b>	0,75 lt
<b>ABBINAMENTI</b>	Aperitivo, Primi piatti di pesce, crostacei.



 **STOCCHETTI**  
BEVERAGE SERVICE