



BELLAGUARDIA 1920

millesimato 2016

Nel 1920 con le uve del colle della Bellaguardia si producevano bollicine prestigiose e premiate. Cento anni dopo desideriamo celebrare la tradizione di questo territorio che guarda al futuro con la profondità della memoria.

- uve** *Ottenuto dalla selezione di uve Pinot Bianco, raccolte manualmente in cassetta.*
- zona di produzione** *Vigneto Belvedere di proprietà, versante a sud della collina dominata dai castelli di Giulietta e Romeo a 200 metri slm.*
- durata della maturazione** *Oltre 30 mesi, su lieviti selezionati.*
- gradazione alcolica** *12% vol.*
- prima annata di produzione** *2016.*
- formati** *750 ml - 1,5 lt - 3 lt*



NOTE DI DEGUSTAZIONE

- esame visivo** *Giallo scarico.*
- olfattivo** *Note fresche, armoniose ed intense di bouquet di fiori bianchi.*
- gustativo** *Note eleganti, sapide e minerali, di Mela, pera, pesca e agrumi con retrogusto di mandorla.*



BELLAGUARDIA
Metodo Classico

BELLAGUARDIA 1920

millesimato 2016

classificazione	<i>Vino spumante di qualità</i>
tipologia	<i>Metodo Classico Pas Dosè</i>
uve	<i>Pinot Bianco</i>
presa di spuma	<i>Metodo classico con rifermentazione in bottiglia</i>
durata della maturazione	<i>Oltre 30 mesi su lieviti selezionati</i>
vigneto	<i>Vigneto Belvedere di proprietà, versante a sud della collina</i>
altimetria	<i>200 mt s.l.m.</i>
terreno	<i>Franco argilloso, calcareo</i>
forma d'allevamento	<i>Pergola trentina</i>
produzione	<i>50 q.li Ha</i>
raccolta	<i>Manuale in cassetta con raffreddamento in cella frigorifera o nelle grotte</i>
vinificazione	<i>Spremitura soffice resa mosto 50%, fermentazione in acciaio inox</i>
note visive	<i>Giallo scarico</i>
note olfattive	<i>Note fresche, armoniose ed intense di bouquet di fiori bianchi</i>
note gustative	<i>Note eleganti, sapide e minerali, di Mela, pera, pesca e agrumi con retrogusto di mandorla.</i>
abbinamenti	<i>Ideale come aperitivo, si accompagna al pesce crudo, ai formaggi freschi, al Prosciutto Crudo Veneto e della Val Liona</i>
formati	<i>750 ml - 1,5 lt - 3 lt</i>




BELLAGUARDIA
Metodo Classico