

AZIENDA AGRICOLA BELLAVISTA

Rosé 2015

64,75\$

* Prix de détail suggéré


BELLAVISTA
FRANCIACORTA

	Code produit	14465669
	Prix licencié	56,17\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Lombardie
	Appellation	Franciacorta
	Cépage(s)	Chardonnay 66 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 34 %
	Pourcentage d'alcool	12,5%
	Couleur	Rosé
	Taux de sucre	6
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vignes d'origine sont situés sur la colline Bellavista, ainsi nommée pour sa position splendide, qui donne sur le lac Iseo et toute la vallée du Pô, jusqu'aux contreforts des Alpes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rode rose clair entourée d'une mousse blanche brillante et d'un pérlage épais et pesant. Pour débiter des arômes de pêche blanche, suivis par des notes de fraises des bois, de fleurs sauvages. La bouche est charnue, sèche, fraîche, ponctuée de vibrations harmonieuses et séduisantes rappelant le cassis et les amandes douces. On le recommande avec des plats gras, des plats de poisson et de pâtes. Idéal pour l'apéritif italien classique. Servir 6 à 8 ° C - Temps de garde: 10 ans

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols riches en sable, gravier et limon et généralement pauvres en argile, souvent avec une épaisseur considérable et une perméabilité élevée. 230-350 m au dessus du niveau de la mer. Climat continental avec les avantages de la proximité du lac d'Iseo. Système de culture Guyot - Densité de la plante 5000 vignes par hectare - Age moyen des vignes 25 ans

ÉLABORATION DU PRODUIT

Période de récolte Fin août, début septembre. Le choix des vins de base est décisif, et cela explique pourquoi l'assemblage final se fait en choisissant parmi 30 sélections millésimées, dont certaines ont vieilli en petits fûts de chêne blanc. La garde dure 4 ans ou plus après la récolte.

