



## BELLAGUARDIA 1920

*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

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 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>   |

