



BELLAGUARDIA EXTRA BRUT

sessantaseimesi millesimato 2010

L'espressione delle nostre origini e quel che sappiamo fare: Bellaguardia Extra Brut è il simbolo di un territorio in cui crediamo, uno spumante la cui versatilità non nasconde eleganza e personalità. Ci vogliono tempo, dedizione e coraggio, ma alla fine nel bicchiere si ritrova tutta la passione che viviamo, dalla vigna alla cantina. Un metodo classico, naturalmente e semplicemente Bellaguardia.

- uve** Ottenuto dalla selezione di uve Durella e Pinot bianco, raccolte manualmente in cassetta.
- zona di produzione** Galantiga, vigneto di proprietà nel versante a sud della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 200 metri slm.
- durata della maturazione** Oltre 66 mesi, su lieviti selezionati.
- gradazione alcolica** 12,5% vol.
- prima annata di produzione** 1996.
- formati** 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 9 lt - 12 lt
- riconoscimenti** Gilbert & Gaillard concorso internazionale 2017
medaglia Gold 88/100



NOTE DI DEGUSTAZIONE

- esame visivo** Giallo paglierino.
- olfattivo** Note delicate, armoniose, fresche e pulite di fiori bianchi, agrumi e leggero pan brioche finale.
- gustativo** Note eleganti con trama fine, minerale, sapido, con sentori di mela, pesca e pompelmo rosa.



BELLAGUARDIA
Metodo Classico

BELLAGUARDIA EXTRA BRUT

sessantaseimesi millesimato 2010

classificazione	<i>Vino spumante di qualità</i>
tipologia	<i>Spumante extra brut</i>
uve	<i>Durella e Pinot Bianco</i>
presa di spuma	<i>Metodo classico con rifermentazione in bottiglia</i>
durata della maturazione	<i>Oltre 66 mesi su lieviti selezionati</i>
vigneto	<i>Galantiga - versante sud dei castelli</i>
altimetria	<i>200 - 250 mt s.l.m.</i>
terreno	<i>Franco limoso argilloso, calcareo</i>
forma d'allevamento	<i>Pergola trentina</i>
produzione	<i>50 Hl ad ettaro</i>
raccolta	<i>Manuale in cassetta con raffreddamento in stanza termoregolata</i>
vinificazione	<i>Spremitura soffice e fermentazione in acciaio inox a 15°C</i>
note visive	<i>Giallo paglierino scarico</i>
note olfattive	<i>Note delicate, armoniose, fresche e pulite di fiori bianchi, agrumi e leggero pan brioche finale</i>
note gustative	<i>Importanti, decise, minerali e secche, di mandorla e mela matura</i>
abbinamenti	<i>Ottimo aperitivo, si accompagna egregiamente a tutti i piatti di pesce e crostacei, formaggi molli e di media stagionatura</i>
formati	<i>750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 9 lt - 12 lt</i>
riconoscimenti	<i>Gilbert & Gaillard concorso internazionale 2017 medaglia Gold 88/100</i>




BELLAGUARDIA
Metodo Classico