



## GRAN CUVÉE ROSÉ BRUT

La Gran Cuvée Rosé Bellavista è una speciale cuvée che viene prodotta in quantità molto limitata (circa il 3% della produzione aziendale) e nasce dall'unione di almeno 20 delle più prestigiose selezioni dei nostri vigneti, alcune delle quali lavorate con la tecnologia delle piccole botti.

Il vino proveniente da frutto rosso è prodotto con il metodo della macerazione a cappello sommerso, che consiste nel lasciare il mosto a contatto con le bucce di Pinot Nero fino ai primi segnali di inizio fermentazione. Questo per ottenere un colore delicato e costante, segno distintivo di un'opera d'arte.

Le uve utilizzate sono circa 52% Chardonnay e 48% Pinot Nero.

Spuma bianca ed esuberante; perlage a grana sottilissima, serrata e persistente. Ha colore rosa tenue che assume nel tempo sfumature di buccia di cipolla. Profumo intenso e suadente con piacevole fragranza di fragoline di bosco, agrume, mela golden e petali di rosa.

Sapore secco senza asperità, fresco e garbato, molto armonico con elegante fondo di ribes nero e mandorla dolce. Lunga sensazione fruttata di piccoli frutti rossi. Ha nerbo sostenuto in stoffa setosa e ottima razza.

Servire a 6 °C.

