

Bellenda - Via Giardino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel: +39 0438 92025 - fax: +39 0438 92015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



## 21 LUGLIO - BRUT METODO CLASSICO

Ce vin millésimé de Méthode Classique est issu uniquement du Chardonnay fermentés dans des barriques de chêne après la vendange. Le printemps suivant, la prise de mousse a lieu dans nos caves à la température constante; le dégorgement se fait 48 mois après. Au bout de 12 mois de repos en bouteilles ce vin de méthode classique est marqué par un fin perlage persistant et une belle couleur jaune paille foncée aux reflets dorés. Son nez ample et riche aux notes de vanille et banane est le propre du cépage d'origine. Il est un excellent apéritif et accompagne admirablement les entrées et les plats de résistance.

**Mousse:** perlage fin, persistant et abondant

**Œil:** jaune paille foncé aux reflets dorés

**Nez:** ample et riche, persistant aux notes de vanille et banane

**Bouche:** sèche, fragrante, corsée, harmonieuse, très élégante



**BELLENDAS**  
1986