

Bellenda - Via Giardino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel +39 0438 92025 - fax +39 0438 920015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



BELLENDA
1986

BELLENDA BRUT METODO CLASSICO

Issu de l'assemblage des Pinot Noir et Chardonnay, mélange qui confère au vin sa structure et la souplesse typiques, la Méthode Classique de Bellenda donne un grand vin mousseux, dont les étapes de production sont suivies de très près. La prise de mousse a lieu en bouteilles dans nos caves à une température constante de 13° C tout au long de l'année, par contre l'ouillage a lieu après une période de repos de plus de cinq ans. L'œil est doré, sa mousse copieuse et le perlage très fin et persistant. Le nez épanouit des arômes de pain, fleurs et vanille, la bouche est vive, veloutée et très élégante. Servi frais ce vin mousseux est un excellent apéritif mais il donne tout son mieux lorsque il accompagne des plats de haute-cuisine.

Mousse: abondante et évanescence, perlage à la graine très fine, continu et persistant

Œil: jaune paille, aux nuances vertes claires

Nez: complexe et puissant, intense, agréable, aux arômes fruités et vanillés et la fragrance nette de la croûte de pain.

Bouche: sèche, nette au palais, au corsé excellent, élégante et équilibrée