

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



  
**BELLEND'A**  
1986

## **BELLEND'A BRUT METODO CLASSICO ROSÉ**

Issu du Pinot Noir cultivés dans le vignoble du Moro, ce vin rosé de Méthode Classique est caractérisé par sa mousse blanche et délicate et un fin perlage persistant. La prise de mousse a lieu en bouteilles dans nos caves à la température constante de 13° C, son élevage dure environ 36 mois en bouteilles: il en résulte un vin mousseux sec au palais et dépourvu d'aspérités. Son œil rose pâle reflète des notes de fruits de bois et merise aux senteurs d'amandes et du mousse aromatique. Il est idéal pour un apéritif de prestige et accompagne très bien toute performance gastronomique.

**Mousse:** mousse blanche et délicate suivie d'un fin perlage persistant.

**Œil:** rose pâle

**Nez:** nez aux fruits de bois, merise, senteurs d'amandes et du mousse aromatique

**Bouche:** sèche, sapide, complexe, harmonieuse et persistante, exprime au plus haut degré la souplesse typique du Pinot Noir.