

Bellenda - Via Giardino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel +39 0438 920025 - fax +39 0438 920015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



BELLENDA
1986

METODO CLASSICO ROSÉ TALENTO BRUT

Ottenuto da uve Pinot Nero, coltivate nella vigna del Moro, questo Metodo Classico Rosé è caratterizzato da una spuma bianca e delicata e da un perlage fine e persistente. La presa di spuma, che avviene in bottiglia nelle nostre cantine ad una temperatura costante di 13° C, e la maturazione di circa 36 mesi in bottiglia lo rendono uno spumante asciutto al palato e privo di asperità. Dal brillante colore rosa tenue, esprime sensazioni di frutti di bosco e ciliegia marasca con richiami di mandorla e muschio aromatico. È l'ideale per un aperitivo importante, ma si accompagna ottimamente con i più svariati percorsi gastronomici.

Spuma: spuma bianca e delicata seguita da un perlage fine e persistente

Colore: rosa tenue

Profumo: profumi di frutti di bosco, ciliegia marasca, ricordi di mandorla e muschio aromatico

Sapore: asciutto, sapido, complesso, armonico e persistente, esprime al meglio la caratteristica morbidezza del Pinot Nero.



Nome del vino:	METODO CLASSICO ROSÉ – Talento Brut
Classificazione:	Vino Spumante di Qualità (V.S.Q.) - Metodo Classico
Tipologia:	Spumante Metodo Classico Brut
Uve:	Pinot Nero
Zona di provenienza delle uve:	Carpesica
Altezza dei vigneti:	165 m s.l.m.
Tipo di terreno:	Suolo misto argilloso calcareo. Ha profondità variabile. Le colline di Carpesica hanno uno strato superficiale ricco di residui della morena dell'antico ghiacciaio del Piave che scendeva dalla sella del Fadalto tra il monte Pizzoc e il monte Visentin.
Giacitura e esposizione:	Prevalentemente sud-ovest
Clima:	Temperato, con inverni freddi e estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Notevole escursione termica, specialmente nel periodo estivo.
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità di impianto:	5000 piante per ettaro
Resa:	Circa 75 ettolitri/ettaro
Epoca di vendemmia:	Prima metà di settembre
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica con breve macerazione prima della pressatura. Decantazione statica del mosto. Fermentazione con controllo di temperatura in acciaio. Affinamento su fecce fini.
Presatura di spuma:	Rifermentazione in bottiglia. Sosta sui lieviti per circa 3 anni in cantina a temperatura di circa 14 °C. Sboccatura e ricolmatura con dosaggio a 7 g/L
Dati analitici medi:	
	Alcool: 12,40 % vol.
	Zuccheri: 7 g/L
	Acidità totale: 7,9 g/L
	pH: 3,15
	Pressione: 6 bar
Caratteristiche organolettiche:	
	Perlage: Perlage a grana minuta, continuo e persistente. Spuma bianca e delicata.
	Colore: Rosa tenue.
	Profumo: Profumi di frutti di bosco, ciliegia marasca, ricordi di mandorla e muschio aromatico.
	Sapore: Asciutto, sapido, complesso, armonico e persistente.
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo, si accompagna a svariati percorsi gastronomici, dalle crudité di pesce a abbinamenti con carni bianche.
Servizio:	Servire a 6-8 °C. Raffreddare in frigorifero un paio d'ore prima dell'uso o, meglio, in secchiello e ghiaccio per circa mezz'ora.
Bicchieri consigliati:	Calice ampio da spumante. Evitare la flute che non lascia sviluppare appieno i profumi.
Conservazione:	In luogo fresco e buio. Non conservare a lungo in frigorifero.
Epoca di consumo:	Ha buona evoluzione nei due anni successivi alla sboccatura. Ben conservato si evolve raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nel corso dei 4 anni successivi alla sboccatura.