



Francesco Bellei & C.

TERRENO

I vigneti della cantina Francesco Bellei si estendono per oltre 100 ettari fra i comuni di Bomporto e San Prospero. L'azienda vanta una grande tradizione spumantistica, in quanto è stata una delle prime produttrici di metodo classico italiano. La filosofia aziendale è da sempre legata al Metodo Classico e alla pratica della vinificazione col «Metodo Tradizionale» della fermentazione naturale in bottiglia.

NOTE DI GUSTO

Il profumo sviluppa una intensità di sentori tostati su fondo floreale. La spuma è cremosa con perlage finissimo. Possente, ma con grande finezza, sapido, fruttato, con finale molto fresco e pulito. Ha colore giallo dorato con riflessi verdi.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

5 anni dalla sboccatura, in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per esaltare le degustazioni di frutti di mare, dal semplice vassoio di ostriche a pesci pregiati; dai crostacei al sushi. Ideale con i gran salumi delicati e frutta esotica.



CUVÈ BRUT

METODO CLASSICO

PRODUZIONE

VITIGNI

Pinot Nero e Chardonnay.

ZONA PRODUZIONE

Tra i fiumi Secchia e Panaro, nei comuni di Bomporto e San Prospero in provincia di Modena

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Pianura

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno misto, sabbioso e fertile

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Sistema a doppia cortina e potatura a cordone speronato

VENDEMMIA

Primi di settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica, solo della prima parte del mosto fiore, avviene a freddo in piccole vasche di acciaio inox; segue la presa di spuma in bottiglia (Metodo Classico).

AFFINAMENTO

L'affinamento minimo sui lieviti è di 18 mesi.

GRADAZIONE E ZUCCHERI RESIDUI

12,5%vol, 5 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti



750 ml

1500 ml