



## BELLAVISTA PAS OPERÉ'

Il "Gran Cuvée" Pas Operé è il risultato di una rigorosissima selezione delle uve provenienti dai migliori appezzamenti aziendali, tutti con un'età media superiore ai 20 anni. Si tratta di un Franciacorta pensato e realizzato secondo la più antica tradizione che prevede la fermentazione di buona parte del mosto in piccole botti di rovere. Ecco che quindi il Pas Operé più di altri spumanti rappresenta tutta la classicità e l'eleganza dei vini targati Bellavista. Uno spumante indimenticabile, mai commercializzato prima di sei anni dalla vendemmia.

Giallo paglierino, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime un profilo olfattivo di rara fragranza grazie a note di miele d'acacia, di mela e di camomilla. A questi si affiancano lontani sentori di piccola pasticceria e di vaniglia che lo accompagnano verso un sorso pieno, di grande struttura ed eleganza. Perfettamente bilanciato grazie ad una freschezza ed una sapidità da manuale chiude con un finale lungo e piacevolissimo.

Ottimo come aperitivo, il Pas Operé di Bellavista è Franciacorta ideale per accompagnare un grande classico della cucina giapponese, un sashimi misto.

