



BELLAVISTA ROSE'

Frutto di tutta l'attenzione e la cura che contraddistinguono la produzione di Bellavista, il Franciacorta Rosé nasce da un assemblaggio delle migliori uve di pinot nero e chardonnay, uno spumante dove la struttura del primo incontra il garbo del secondo. L'essenza del pinot nero non solo concede al colore un importante ruolo di tonalità e stabilità, ma diventa anche l'inafferrabile, delicato e costante tratto gusto-olfattivo che rende distintivo un garbato capolavoro di natura. Un Franciacorta straordinario, la cui permanenza in cantina è di almeno 5 anni. Rosa tenue, dalla spuma esuberante ed il perlage sottile. Al naso esprime belle note di pesca bianca, di fragole di bosco, di rosa canina e di pane tostato. In bocca è austero, fresco, secco e al tempo stesso trascinante per garbo ed eleganza. Sentori di mandorla dolce e di ribes nero ne delineano il tratto fino ad una chiusura particolarmente persistente. Grande aperitivo, il Rosé di Bellavista si esalta con antipasti a base di salumi e salsicce, risotti a funghi e zuppe di pesce.

