



## Bellamora



**Classificazione:** Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

**Uve:** pino nero; chardonnay

**Vigneti:** impianto a cordone speronato con 4.000 viti per ettaro; altitudine 350 m s.l.m.; resa media per ettaro 60 Q.li.

**Vinificazione:** Pressatura soffice e fermentazione del mosto fiore in acciaio per circa 20 giorni a 15° C; rifermentazione in bottiglia.

**Affinamento:** sui lieviti per 24 mesi.

**Note organolettiche:** Colore giallo dorato carico con riflessi dorati. Il perlage è fine e persistente. Al naso evidenzia sentori di crosta di pane e fiori bianchi. Il gusto è potente, vigoroso e secco. Elegantemente strutturato.

**Abbinamenti:** Ottimo per aperitivi; si abbina perfettamente a pesce e crostacei, formaggi e dessert.

**Temperatura di servizio:** 4-6°C

**Annata:** 2020

**Alcool:** 12%

Fattoria di Monticello Società Agricola srl

Voc. Ponetro, 66 Fraz. Ripalvella – San Venanzo (TR) - Italia

[www.fattoriadimonticello.it](http://www.fattoriadimonticello.it)