



ACQUISTATO IL

"Bellussì" Spumante Blanc de Noir Brut



Svinando

La bollicina veneta che nasce sulle colline dell'Oltrepò

Siamo nel cuore del Valdobbiadene ma per una volta la Bellussì Spumanti presenta una bollicina di qualità molto particolare, frutto di una lavorazione in purezza di uve Pinot Nero, raccolte sulle colline dell'Oltrepò Pavese e vendemmiate rigorosamente a mano. Si tratta, dunque, di un Blanc de Noir, ossia uno spumante bianco prodotto a partire da uve a bacca rossa. Un Brut, con un moderato residuo zuccherino capace di renderlo particolarmente bevibile e versatile, adatto ad ogni occasione. Giallo paglierino brillante, nel bicchiere rivela una abbondante effervescenza. Al naso l'aroma è fresco e fragrante, con note di piccoli frutti rossi. In bocca, invece, è piacevolmente secco, dotato di una buona struttura. È un vino versatile, adatto a mille occasioni. Ottimo anche con un ricco sushi.

Siamo nel cuore di una delle regioni vinicole più affascinanti d'Italia. Le verdi colline di Valdobbiadene, dove il vitigno Glera regna quasi incontrastato, dando vita alle bollicine che il mondo intero invidia all'Italia. E' qui che nel 1993 un visionario imprenditore, Enrico Martellozzo, acquista una bella azienda vinicola, la Bellussì Spumanti, con l'obiettivo di rilanciarne il marchio, puntando a rafforzare la propria posizione in Italia e all'estero, grazie a standard qualitativi particolarmente alti. In quest'ottica Bellussì ha investito molto negli ultimi anni, acquistando macchinari e attrezzature sempre moderne e raggiungendo livelli tecnologici elevatissimi. Questo, insieme a rigide procedure di trattamento della materia prima, ha permesso all'azienda veneta di raggiungere tutti i suoi obiettivi, raccogliendo premi e consensi dalla critica più severa sia in Italia che all'estero.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Pinot Nero

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vino spumante brut ottenuto da una selezione di uve Pinot Nero coltivate nelle colline dell'Oltrepò Pavese e raccolte esclusivamente a mano. La vinificazione viene effettuata in bianco con una parziale macerazione a freddo e una pressatura soffice.

Sensazioni È un vino secco, fragrante e di buona struttura, notevolmente valorizzato da un'attenta e lunga spumantizzazione. È un vino versatile, adatto ad ogni occasione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821