



## CUVÉE BRUT METODO CLASSICO



I vigneti della cantina Francesco Bellei si estendono per 40 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.

### LE UVE

Pinot Nero e Chardonnay.

### ZONA DI 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.

### NOTE ORGANOLETTICHE

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.

### GRADAZIONE E RESIDUI ZUCCHERINI

12,5%vol, 5 g/l.

### 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.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum