

TENUTA  
**VILLA BELLINI**  
MILLESIMATO

**MILLESIMATO**  
2020  
**BLANC DE NOIR**

**UVAGGIO**

70% Corvina  
30% Corvinone

**RACCOLTA**

manuale in  
cassettine da  
8/9 kg



0,75 L



1,5 L

**RELEASE**

Aprile 2020

**FERMENTAZIONI** sui lieviti indigeni



VINO BIOLOGICO

**DATI TECNICI**

**GRADO ALCOLICO** 12%

**RESIDUO ZUCCHERINO** 1.5 g/l, brut nature

**ACIDITÀ TOTALE** 7 g/l

**pH** 3.04

**VINO**

**VINIFICAZIONE**

Le uve vengono raccolte a mano in cassette tra la fine di agosto e la fine di settembre, selezionando i grappoli meno maturi. Dopo la raccolta, vengono immediatamente pressati i grappoli interi per separare il mosto dalle bucce e quindi dalle sostanze coloranti. La fermentazione è molto lenta, a basse temperature su lieviti indigeni e dura circa 10/15 giorni. Riposa poi in acciaio fino alla primavera successiva.

Si procede quindi al tirage e all'imbottigliamento.

Maturazione: Rifermentazione in bottiglia per 48 mesi. Dopo il dégorgement, il vino viene lasciato riposare per alcuni mesi prima della commercializzazione.

**PROFILO SENSORIALE**

Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso è fruttato e minerale, con note di piccoli frutti rossi e cedro. Al palato è pieno, fresco, asciutto, fruttato e leggermente tannico. Il perlage conferisce eleganza e struttura.

**SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO**

Vino da aperitivo, ma anche gastronomico a tutto pasto. Ottimo con primi e secondi piatti a base di pesce come tagliatelle con gamberi, zucchine e buccia d'arancia grattugiata, crudité di gamberi, tartare di tonno con avocado e semi di chia, pesce fritto impastellato con polvere di tè. Servire a 8°- 10°C.

**ANNATA 2020**

L'annata 2020, dopo un periodo invernale asciutto e scarso di precipitazioni, ha subito una ripresa vegetativa segnata da piogge che si sono mantenute costanti anche nel periodo estivo. La raccolta, iniziata è a fine agosto per preservare la freschezza e l'acidità della base spumante.

**TERROIR**

I vigneti di Tenuta Villa Bellini si estendono su quattro ettari di terreno completamente cinto da mura: un piccolo scrigno, straordinario intreccio di suoli e forme di allevamento diverse. Praticiamo da sempre una viticoltura biologica e vinifichiamo esclusivamente le nostre uve, per un vino di assoluta tipicità e personalità. Gli apprezzamenti si trovano a circa 150 metri s.l.m., godono di un'esposizione est, sud-est e si sviluppano sulle naturali pendenze della località di Castelrotto.

Nella proprietà si intrecciano suoli di diversa origine e composizione, il calcare e la presenza di fonti di acqua profonde incidono marcatamente sulla struttura ed il profilo aromatico dei nostri vini. La biodiversità all'interno della Tenuta si esprime anche attraverso differenti tipi di allevamento delle vigne: dall'alberello alla pergola fino alle storiche tirele centenarie, dei veri e propri monumenti naturali.



TOCTONE,  
ABBIAMO  
S DE NOIR  
BIOLOGICO  
IL NOSTRO

MILLESIMATO  
**BLANC DE NOIR**

ESTATE BOTTIGLIATA



TENUTA  
**VILLA BELLINI**