



ACQUISTATO IL

Curtefranca Edition Bellavista Box

2018

Speciale confezione regalo di Curtefranca DOC



Svinando[®]

Nel cuore pulsante della Franciacorta, Bellavista ha dato vita a una creazione che racchiude la quintessenza della sua passione vinicola: la "Bellavista Curtefranca Edition". Questa confezione non è solo un astuccio, ma un invito a scoprire due capolavori unici della viticoltura italiana. All'apertura, la prima gemma che si rivela è il Curtefranca Bianco DOC 2018 Convento della Santissima Annunciata. Questo vino incarna la freschezza e la luminosità di una mattina in Franciacorta. Al naso, regala sofisticate note di fiori bianchi, agrumi e delicati sentori minerali. Al palato, si distingue per la sua vivacità, con una struttura equilibrata che culmina in un finale persistente e armonico. Accanto a lui, il Curtefranca Bianco DOC 2018 Uccellanda promette un viaggio sensoriale altrettanto affascinante. Con un colore giallo paglierino brillante, svela al naso un bouquet elegante di mela verde, pera e leggere sfumature tostate. Al gusto, sorprende con la sua complessità e profondità, unendo freschezza e persistenza in un abbraccio avvolgente. Ambi racchiusi in un astuccio dedicato, questi vini rappresentano la celebrazione dell'arte vinicola di Bellavista. La "Bellavista Curtefranca Edition" è più di una confezione: è un racconto, un'esperienza, un omaggio alla tradizione e all'innovazione che fanno grande la Franciacorta.

Parli di spumanti Franciacorta e inevitabilmente pensi a Bellavista. Sono poche, infatti, le aziende del vino in Italia capaci di identificarsi così profondamente con il proprio territorio. Bellavista è una di queste. Nasce nel 1977 da un sogno dell'imprenditore Vittorio Moretti che sceglie questa tenuta nei pressi di Erbusco per dar vita al proprio progetto imprenditoriale. Progetto che oggi, passati un po' di anni, coincide con quel grande gruppo che porta il nome di Terra Moretti e che produce, in diversi angoli d'Italia, vini eccellenti ed esclusivi. Il nome della cantina, questo in pochi lo sanno, fa riferimento alla collina su cui sorge l'azienda e da cui si riesce ad ammirare con un solo sguardo il Lago d'Iseo, la Pianura Padana e le vicine Alpi. La tenuta può oggi contare su oltre cento appezzamenti sparsi su tutto il territorio da cui provengono le uve usate per la produzione dei classici spumanti metodo classico. Circa un milione e mezzo di bottiglie l'anno. Ma non c'è da preoccuparsi se i numeri sembrano decisamente importanti. Lo stile della casa è ineccepibile e tutti i vini hanno un carattere ben riconoscibile. Difficile sbagliare la scelta! con i gamberoni alla catalana.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Bianco Fermo DOC

Provenienza Franciacorta

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Da abbinare alla cucina a base di pesce, è perfetto con i gamberoni alla catalana.

Vinificazione

Sensazioni

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