



ACQUISTATO IL

"Teatro alla Scala" Bellavista Franciacorta DOCG 2019 2019

Il Millesimato più prestigioso di casa Bellavista



C'è un sottile fil rouge che lega in modo indissolubile il più famoso teatro dell'Opera italiano (forse del mondo), e la casa spumantistica Bellavista che ogni anno gli dedica un prestigioso millesimato. "La migliore espressione dell'annata e dello stile Bellavista", si legge sul sito dell'azienda. Il millesimo 2016 nasce da uve Chardonnay al 75% e pinot nero al 25, solo il frutto di una selezione radicale dei singoli vigneti aziendali. Per renderlo ancora più unico, inoltre, Bellavista fa maturare più di un quarto dei vini base in piccole botti di rovere per almeno sette mesi. Quindi, dopo aver creato la cuvée, si procede con il lungo affinamento in bottiglia in contatto con i propri lieviti. Il risultato è un grandissimo spumante, per intensità e complessità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso, con un perlage finissimo e persistente. Al naso rivela profumi generosi ed eleganti, con note di fiori di biancospino e alloro, a cui seguono agrumi canditi e piccola pasticceria. In bocca è deciso e aristocratico. Cremoso e profondo. Con un finale affascinante per pulizia e persistenza.

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!

La Vigna

Terreno prevalentemente "morenico profondo o morenico sottile" su profilo collinare

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Bianco Spumante Brut DOCG

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 75%, pinot nero 25%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Oltre alla qualità eccezionale della materia prima utilizzata, questo Franciacorta si differenzia dagli altri Brut per il fatto che più di un quarto dei vini da cui è costituito matura per sette mesi in piccole botti di rovere. Statuario quanto a equilibrio, capace di assecondare e allo stesso tempo cavalcare le caratteristiche dei millesimi, questo Metodo Franciacorta impressiona per intensità e complessità.

Sensazioni Paglierino intenso al colore, ha perlage finissimo e persistente, prologo di profumi che appaiono la quintessenza dello stile Bellavista. Generose ed eleganti le note floreali di biancospino, imprevedibili quelle balsamiche di alloro, prima, di agrumi canditi e piccola pasticceria, poi. La bocca è spessa, decisa, aristocratica, cremosa e profonda al tempo stesso. Finale magnifico per pulizia e sapore.

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