ACQUISTATO IL .....

Bellavista Brut Edition Box NV



Speciale cofanetto regalo Franciacorta Bellavista

Tra le verdi colline della Franciacorta, nasce una sinfonia enologica unica: la "Bellavista Brut Edition". Questa confezione non è solo un elegante astuccio, ma una celebrazione di due capolavori che incarnano l'arte della spumantistica italiana. Iniziamo con il Franciacorta DOCG Brut Teatro alla Scala. Un omaggio al tempio della lirica italiana, questo vino cattura l'essenza di una standing ovation. Al primo sguardo, il suo colore dorato ricorda i riflessi dei lampadari del teatro. Al naso, si percepiscono note di mela, agrumi e delicati fiori bianchi, come se ogni aroma danzasse su un palcoscenico olfattivo. Al palato, la sua eleganza e complessità si fondono, rivelando una freschezza vivace e un finale armonioso e persistente. Al suo fianco, il Franciacorta DOCG Alma Grande Cuvée Brut emerge come un classico intramontabile. Con sfumature brillanti di giallo paglierino, offre profumi seducenti di frutta a polpa bianca e note tostate. Al gusto, è un tripudio di bollicine raffinate che esaltano sapori di mela e pane appena sfornato, in un abbraccio equilibrato e avvolgente. Racchiuse in un astuccio dedicato, queste due perle rappresentano l'espressione suprema del Brut di Bellavista. La "Bellavista Brut Edition" è una dichiarazione d'amore al mondo del Franciacorta, un viaggio sensoriale attraverso il meglio della tradizione e dell'innovazione.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Franciacorta
Uve	Chardonnay 90% - Pinot Nero 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo

Vinificazione

Sensazioni

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821