ACQUISTATO IL .....

"Grande Cuvèe Alma" Bellavista Non Dosato Franciacorta DOCG

Il lato più puro del Franciacorta



Una bella espressione della Franciacorta contemporanea. Un vino che non ha bisogno di sotterfugi per affascinare. Nessun trucco. Niente zucchero aggiunto. Nasce da Chardonnay al 90% con giusto una punta di Pinot Nero a completare il quadro. Uve selezionate tra tutti i vigneti aziendali, raccolte a perfetta maturazione tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. La cuvée è composta da vini dell'annata e alcuni di riserva delle annate precedenti. Il colore e? paglierino con riflessi verdi, reso brillante da un perlage fine e continuo. I profumi sono freschi e profondi e spaziano dai fiori chiari ai frutti a polpa bianca. In bocca, invece, è piacevolmente sapido, fresco e affilato. Il finale è lungo e luminoso e contribuisce a delineare un vino di classe superiore.

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	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 90%, pinot nero 10%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Realizzata con uve chardonnay in prevalenza e pinot nero. In cantina viene assemblata a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di “riserva” di annate precedenti, con un taglio che sceglie la parte più dinamica e reattiva del patrimonio enologico
Sensazioni	Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Freschi e profondi i profumi spaziano dai fiori freschi al frutto bianco mentre in bocca è sapido,fresco e affilato, complesso e dal finale lungo e luminoso. Un vino di nerbo,classe ed eleganza.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821