ACQUISTATO IL .....

Bellavista Rosé Franciacorta DOCG 2020 2020

Garbo e struttura

Garbo e struttura. Non ci sono parole migliori per descrivere il perfetto equilibrio di questo rosé targato Bellavista. Del resto nasce da una perfetta combinazione di uve Chardonnay al 56% a cui si aggiunge un 44% di uve Pinot Nero a dare forza e colore alla cuvée. La selezione dei vini base, inoltre, e? decisiva. Per l'assemblaggio finale, infatti, si utilizzano ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L'affinamento in bottiglia dura circa 4 anni. Tempo necessario per il vino per raggiungere la giusta complessità. Il risultato è uno spumante di rara eleganza, caratterizzato da una sfumatura rosa tenue e da un perlage serrato che crea una schiuma compatta e persistente sulla superficie. Il naso richiama note fragranti di frutta matura, dalla pesca bianca alle fragoline di bosco. Poi ricordi di fiori di campo e pane tostato. In bocca è intenso ed asciutto. Decisamente fresco ma non aspro, con note eleganti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.

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 Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 56%, pinot nero 44%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La selezione dei vini base è come sempre decisiva, tanto che l’assemblaggio finale è scelto tra ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L’affinamento in cantina non dura meno di 4 anni, a partire dalla vendemmia.
Sensazioni	Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.

© 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