



ACQUISTATO IL

Bellavista Satèn Franciacorta DOCG

2018

L'anima elegante della Franciacorta



L'anima più delicata ed elegante della terra di Franciacorta. Non si possono scegliere parole migliori per descrivere questo straordinario vino di casa Bellavista. Prodotto solo nelle migliori annate, quando le uve di Chardonnay giungono a perfetta maturazione nelle vigne di alta collina condotte dall'azienda. La selezione dei grappoli è a dir poco meticolosa, così come la lenta maturazione in piccole botti poco tostate di rovere. La vera magia, però, avviene dopo, quando la cuvee viene assemblata e i vini riposano per almeno 4 anni sui propri lieviti. Tanto serve perché questo Franciacorta raggiunga la giusta complessità aromatica. Lo stile della casa. Nel calice, a discapito della bassa pressione delle bottiglie tipica per lo stile Satèn, la spuma è abbondante, generata da un perlage finissimo che scaturisce senza sosta dal fondo del bicchiere. Il colore è paglierino dorato, mentre i profumi richiamano la rosa, gli agrumi maturi e una punta di noisette. In bocca si scopre un vino morbido e cremoso, perfettamente in equilibrio tra tocchi maturi e sensazioni fresche.

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 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione La selezione dei grappoli è a dir poco meticolosa, così come la lenta maturazione in piccole botti bianche di rovere. Una volta assemblata, la cuvee affina in cantina per minimo 4 anni.

Sensazioni La spuma abbondante, il perlage finissimo e il colore paglierino dorato annunciano profumi ammalianti e soavi di fiori rosa, agrumi maturi e noisette. La bocca fine segue la scia, è morbida e cremosa, perfettamente in equilibrio tra tocchi maturi e sensazioni fresche.

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