ACQUISTATO IL .....

Bellavista Franciacorta Demi-Sec DOCG "Nectar"



Ancestrale e contemporaneo

Un Franciacorta DOCG assolutamente unico. E non solo perché frutto della meravigliosa cantina Bellavista, icona di stile e raffinatezza. Nectar, infatti, Chardonnay 100%, è prodotto su ispirazione di un'antica tecnica di vinificazione. Sul sito dell'azienda viene definito "Ancestrale e contemporaneo, incentrato su un approccio produttivo arcaico e d'avanguardia al tempo stesso". Nectar e? uno dei pochi Franciacorta prodotto in versione Demi Sec, ossia con una certa componente zuccherina che lo rendono adatto soprattutto al fine pasto e all'abbinamento con i dolci. Estremamente raro, e? frutto di una cuve?e dedicata. Le uve vengono raccolte in almeno 30 diverse vigne di alta collina, ottimamente esposte a Sud. Poi la fermentazione avviene per il 50% in piccole botti di rovere bianco. Mentre per la rifermentazione in bottiglia e il dosaggio finale dopo la sboccatura viene utilizzato un mosto zuccherino realizzato da uve di proprieta? lasciate in pianta ad appassire. Vino prezioso, nel bicchiere si presenta ricoperto di una bella spuma bianca e duratura, ben sostenuta da un perlage sottile. Il colore è paglierino carico, con profumi elegantemente dolci: miele, pasticceria, bacche di vaniglia, agrumi canditi e fiori. In bocca e? pieno e avvolgente, cremoso, morbido ed equilibrato.

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	Morenico su profilo collinare
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	La fermentazione avviene per il 50% in piccole botti di rovere bianco. Sia per la rifermentazione in bottiglia che per il dosage della sboccatura viene utilizzato un mosto zuccherino realizzato da uve di proprietà lasciate in pianta ad appassire
Sensazioni	Una cuvée dalla spuma bianca e duratura, il pérlage sottile, il colore paglierino carico, sulla via del dorato col passare del tempo. I profumi sono elegantemente dolci: miele, pasticceria, bacche di vaniglia, agrumi canditi e fiori. Il sorso è pieno e avvolgente, cremoso, morbido, equilibrato nella sua dolce freschezza.

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