



Bellavista Riserva 'La Traviata' Brut - Edizione Limitata 2004

CHF 150.00 | 10 cl = CHF 20.00

Mondgelbe Farbe mit leuchtend grünen Reflexen der Jugend, tief und perfekt kristallin. Außergewöhnlich feine Perlage mit mehreren Strängen gut ausgeprägter, leichter und beständiger Perlen, die eine Krone bilden. Umhüllende Nase mit Noten von weißen Blumen, süßem Jasmin, weißen Mandeln, Trockenfrüchten und gekochten Kastanien. Breit, sehr frisch und komplex in seiner Intensität. Harmonische und elegante Symbiose von Kraft und raffinierter Eleganz. Tadellose Korrespondenz zwischen Geruch und Geschmack, exzellente Geschmeidigkeit, die sich am Gaumen fortsetzt, unterstützt von der Würzigkeit, die die Textur charakterisiert. Dichte, Schnelligkeit und Ausdauer verleihen den Aromen reifer weißfleischiger Früchte Wert. Leicht reife Zitrusfrüchte; Energie und Vitalität kennzeichnen den außergewöhnlichen Charakter des Jahrgangs 2004

Produzent	Bellavista
Kategorie	Franciacorta
Land	Italien
Region	Franciacorta
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2004
Flaschengröße	75 cl
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2034
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30001081
Passt zu	vegetarischen Gerichten, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, Fisch



Vinifikation

Ernte, Pressung, Fermentation in Pièces, Tirage , Rémuage, Degorgieren: alles, wie es nur die Handwerkskunst beherrscht. Jede Traube. Jede Flasche. Wiederholte Gesten, so alt wie die Erinnerung. Von der Zeit vergessene Geschmäcker, die schließlich wiederentdeckt und zu neuem Leben erweckt werden.

Geschichte





Eine Cuvée, die von der Lebensfreude, der Kreativität und dem unbeugsamen Geist von Vittorio Moretti erzählt. Eine Riserva, die die Erinnerung an das Land der Franciacorta und seine ständige Erneuerung wach hält. Ein Verbindungspunkt zwischen Erinnerung und Vision, Vergangenheit und Zukunft.

Diese kostbare Mischung entsteht nur in außergewöhnlichen Erntejahren und ausschließlich aus der ersten Pressung der besten Selektionen: die besten Böden und die besten Lagen, die besten Trauben und die besten Ernteabschnitte.

Einzigartige Ernteaussahlen, die so verarbeitet werden, wie es nur die Hand des Menschen kann. Handlese, sanfte Pressung, Gärung in kleinen Eichenfässern, lange Reifung auf der Hefe mit Kork, manuelle Remuage und Dégorgement à la volée, endgültige Verkorkung mit einer Metallklammer. Der Ritus des Anziehens, um in eleganter Kleidung die eigene Identität zu feiern.

Riserva Vittorio Moretti 2016, ein Kompendium von Wissen und Können, das Zeit und Raum umfasst und dem Stil dieses Weins eine erkennbare, lebendige, komplexe und langlebige Harmonie verleiht.

