



Bellavista Rosé Brut 2020

CHF 115.00 | 10 cl = CHF 7.67

Le Rosé Brut aux fines bulles libère des senteurs de pêche blanche, de fraise des bois, d'agrumes et d'églantine avec une pointe de toasté. Un vin frais dévoilant une belle persistance.

Producteur	Bellavista
Type d'article	Vin effervescent
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Millésime	2020
Format	150 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	2028 - 2030
Cépages	Chardonnay, Pinot Nero
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320969
Accord mets et vins	Antipasti, Poisson, Fromages doux, Cuisine méditerranéenne



Vinification

Le vin de base, composé de 63% de chardonnay et de 37% de pinot noir, est élevé à 38% en pièces de 228L et à 52% en cuve acier. Après l'assemblage, on procède à la fermentation en bouteille avec 48 mois sur lies. Une fois dégorgé, ce Franciacorta est vieilli en bouteille pendant 180 mois avant d'être commercialisé.

Terroir

Ces vignobles authentiques d'une qualité exceptionnelle sont situés sur la colline de Bellavista, qui doit son nom à sa splendide position surplombant le lac d'Iseo. Les sols y sont riches en minéraux et le climat y est doux: des conditions idéales pour la production de vins effervescents haut de gamme.

Histoire





Bellavista a été fondé en 1977 à Franciacorta par Vittorio Moretti, qui a décidé à l'époque de transformer la petite exploitation viticole familiale en une entreprise. Ces premières vignes historiques, d'une qualité exceptionnelle, se trouvent sur la colline Bellavista, du nom de sa belle situation. De là, on peut voir le lac d'Iseo et toute la plaine du Pô jusqu'aux Alpes.

