



Bellavista Riserva 'La Traviata' Brut - Edizione Limitata 2004

Couleur jaune lunaire avec des reflets verts lumineux de jeunesse, profonde et parfaitement cristalline. Perlage extraordinaire fin avec plusieurs rangs de perles bien prononcées, légères et persistantes formant une couronne. Nez enveloppant de fleurs blanches, de jasmin doux, d'amande blanche, de fruits secs et de châtaigne bouillie. Ample, très frais et complexe dans son intensité. Harmonieuse et élégante symbiose de puissance et d'élégance raffinée. Correspondance olfactive impeccable, excellent soyeux qui se prolonge en bouche, soutenu par la saveur qui caractérise la texture. L'épaisseur, la rapidité et la persistance valorisent les saveurs de fruits mûrs à chair blanche. Agrumes légèrement mûrs ; énergie et vitalité caractérisent le caractère exceptionnel du millésime 2004.

Producteur	Bellavista
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Millésime	2004
Format	75 cl
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30001081
Accord mets et vins	Plats végétariens, Fruits de mer, Veau, Poisson



Vinification

Vendange, pressage, fermentation en pièces, tirage du bouchon, rémuage, dégorgement : tout ce que seule la main sait faire. Chaque grappe. Chaque bouteille. Des gestes répétés, vieux comme des souvenirs. Des goûts oubliés par le temps, enfin redécouverts, offerts à une nouvelle vie.

Histoire





Une cuvée qui raconte la joie de vivre, la créativité et l'esprit indomptable de Vittorio Moretti. Une Riserva qui perpétue la mémoire de la terre de Franciacorta et son renouvellement perpétuel. Un point de rencontre entre la réminiscence et la vision, le passé et l'avenir. Ce précieux mélange naît uniquement lors d'années de récolte exceptionnelles et exclusivement du premier pressurage des meilleures sélections : les meilleurs sols et les meilleures expositions, les meilleurs raisins et les meilleures divisions de la récolte. Des sélections uniques, traitées comme seule la main de l'homme peut le faire. Vendanges manuelles, foulage doux, fermentation en petits fûts de chêne, long élevage sur lies avec liège, remuage manuel et dégorgement à la volée, bouchage final avec une pince métallique. Le rite vestimentaire pour célébrer, dans des vêtements élégants, sa propre identité. Riserva Vittorio Moretti 2016, un condensé de connaissances et de compétences qui embrassent le temps et l'espace et confèrent au style de ce vin une harmonie reconnaissable, vibrante, complexe et durable.

