



Bellavista Vittorio Moretti Riserva Brut 2016

Jaune paille clair, brillant et cristallin. Perlage fin, élégant et persistant avec une couronne complète. Le parfum est intense, de fleurs de sureau blanc et de jasmin, de safran et d'amandes, de fruits tropicaux et d'agrumes, accompagné d'une note fascinante de silex et d'encens.

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Producteur | Bellavista |
| Type d'article | Franciacorta |
| Pays | Italie |
| Région | Franciacorta |
| Appellation | DOCG |
| Millésime | 2016 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | 2036 - 2046 |
| Cépages | Chardonnay, Pinot Nero |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 320117 |
| Accord mets et vins | Veau, Crustacés, Poisson, Apéritif |
| Avis | Falstaff 96/100 Gambero Rosso 3/3 |



Vinification

La récolte a eu lieu le 23 août 2016 et a été effectuée à la main dans de petites caisses de 13 kg. Tous les monocépages ont fait l'objet d'une fermentation spontanée et d'un élevage en Pièce à 228L à 56% et en cuve acier sur lies fines à 44%. Deuxième fermentation après méthode traditionnelle avec maturation sur lies 70 mois. Remuage manuel et dégorgement à la volée avec dosage zéro.

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.

