



## Bellavista Vittorio Moretti Riserva Brut 2001

CHF 129.00 | 10 cl = CHF 17.20

Ha colore giallo paglierino brillante e perlage fine, fitto e lento. Molto complesso al naso, fragrante di lieviti, poi leggermente lattico, con note di pane grigliato e di susina gialla. Molto essenziale ed elegante all'assaggio, sapido, cremoso, ben sostenuto dalla componente acida che lo rende molto fresco e progressivo. Bel finale lungo e sottile.

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Annata	2001
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Chardonnay, Pinot Nero
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30001075



### Vinificazione

Vendemmiato a mano in piccole cassette da 13 kg. Tutti i singoli vigneti sono stati fermentati spontaneamente e affinati per il 56% in pièce à 228L e per il 44% in vasche d'acciaio sulle fecce fini. Seconda fermentazione dopo metodo tradizionale con affinamento sulle fecce 70 mesi. Remuage manuale e dégorgement à la volée con dosaggio zero.

### Storia





Una cuvée che racconta la gioia di vivere, la creatività e lo spirito indomito di Vittorio Moretti. Una Riserva che tiene viva la memoria della terra di Franciacorta e del suo perpetuo rinnovarsi. Un punto di raccordo tra reminiscenza e visione, passato e futuro.

Questo prezioso assemblaggio nasce solo nelle annate di vendemmia eccezionali ed esclusivamente dalla prima spremitura delle migliori selezioni: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia.

Selezioni di vendemmia uniche, elaborate come soltanto la mano dell'uomo sa fare. Vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione in piccole botti di rovere, lungo affinamento sui lieviti con tappo di sughero, remuage manuale e dégorgement à la volée, tappatura finale con graffa metallica. Il rito della vestizione per celebrare, in abiti eleganti, la propria identità.

Riserva Vittorio Moretti 2016, un compendio di conoscenze e di competenze che abbracciano il tempo e lo spazio e imprimono, allo stile di questo vino, un'armonia riconoscibile, vibrante, complessa e longeva.

