



Bellavista Riserva 'La Traviata' Brut - Edizione Limitata 2004

CHF 150.00 | 10 cl = CHF 20.00

Colore giallo lunare con luminosi riflessi verdi di gioventù, profondo e perfettamente cristallino. Perlage straordinariamente fine con più fili di perle ben pronunciate, leggere e persistenti a formare una corona. Olfatto avvolgente di fiori bianchi, dolce di gelsomino, mandorla bianca, frutta secca e castagna lessa. Ampio, freschissimo e complesso nella sua intensità. Armoniosa ed elegante la simbiosi tra potenza e raffinata eleganza. Ineccepibile corrispondenza gusto olfattiva, eccellente la setosità che si allunga alla sensibilità del palato, sostenuta dalla sapidità che contraddistingue la tessitura. Spessore, velocità e persistenza danno valore ai sapori di frutta matura a pasta bianca. Leggero d'agrume appena maturo; energia e vitalità contraddistinguono nel portamento l'eccezionalità della vendemmia 2004

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Annata	2004
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30001081
Adatto a	Piatti vegetariani, Frutti di mare, Carne di vitello, Pesce



Vinificazione

Vendemmia, pigiatura, fermentazione in pièces, tiraggio con tappo in sughero, rémuage, sboccatura: tutto come la mano soltanto sa fare. Ogni grappolo. Ogni bottiglia. Gesti ripetuti, antichi come ricordi. Gusti dimenticati nel tempo, finalmente ritrovati, si offrono a nuova vita

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.

