



Bellavista Rosé Brut 2018

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano in questa deliziosa e rara cuvée. Le uve utilizzate sono Chardonnay per circa il 60% e 40% Pinot nero. La selezione dei vini base è come sempre decisiva, tanto che l'assemblaggio finale è scelto tra ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L'affinamento in cantina non dura meno di 4 anni, a partire dalla vendemmia. Le giovanili sfumature rosa tenue, capaci di evolvere in preziose tonalità antiche con l'invecchiamento in vetro, sono avvolte da una schiuma bianchissima e da un perlage serrato e persistente. Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce





| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Bellavista |
| Categoria | Franciacorta |
| Paese | Italia |
| Regione | Franciacorta |
| Classificazione | DOCG |
| Annata | 2018 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.5 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | 2026 - 2028 |
| Vitigni | Chardonnay, Pinot Nero |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 318973 |
| Adatto a | Antipasti, Pesce, Formaggi dolci, Cucina mediterranea |
| Valutazioni | James Suckling 93/100 Falstaff 93/100 Gambero Rosso 3/3 |

Vinificazione

Il vino base, composto per il 63% da Chardonnay e per il 37% da Pinot Nero, viene affinato per il 38% in pièces da 228L e per il 52% in vasche d'acciaio. L'assemblaggio è seguito da una fermentazione in bottiglia con 48 mesi sui lieviti. Dopo la sboccatura, è previsto un affinamento di 180 bottiglie prima dell'immissione sul mercato di questo Franciacorta.

Terroir

Queste vigne originarie di straordinaria qualità rivestono la collina Bellavista, che deve il suo nome alla meravigliosa posizione sul Lago d'Iseo e che, grazie al clima mite e al suolo ricco di minerali, offre le condizioni perfette per la produzione di spumanti pregiati.

Storia

Bellavista è stata fondata in Franciacorta nel 1977 da Vittorio Moretti, che decise allora di trasformare il piccolo vigneto di famiglia in un'azienda. Questi primi vigneti storici, di qualità eccezionale, si trovano sulla collina di Bellavista, che prende il nome dalla sua splendida posizione. Da lì si può vedere il Lago d'Iseo e tutta la Pianura Padana fino alle Alpi.

