Bellavista Pas Operé Brut DOCG 2017

Mousseux intenso, bianco e vivace; perlage persistente e particolarmente fine. Colore giallo paglierino tendente all'oro brillante. Profumo intenso, molto elegante, avvolgente, discreto e persistente, con sentori di miele, mela, camomilla e sottili note di vaniglia, anice ed erbe mediterranee. Sapore pieno di grande struttura e allo stesso tempo di notevole eleganza. In bocca il gusto dura a lungo con piacevoli note di vaniglia e frutta matura. Nucleo vivace in una ricca consistenza, ottima razza.

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Chardonnay, Pinot Nero
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320120
Adatto a	Antipasti, Pesce di mare, Cucina mediterranea, Carne di vitello

Vinificazione

Questo Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé è classico e maschile, ottenuto da vini selezionati provenienti da vigneti di alta quota esposti esclusivamente a sud o sud-est, con un'età media di oltre 20 anni. Matura per cinque anni sui lieviti in cantina.

Terroir

Mit Kalk und Kiesel durchzognener Mergelböden. Alluviale Hügellandschaft

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. Le viti, che hanno un'età media di 25 anni, sono coltivate con il sistema Guyot.