Bellavista Rosé Brut 2020

Il delicato perlage del Rosé Brut sprigiona profumi di pesca bianca, frutti di bosco, agrumi, rosa canina e un tocco di pane tostato. Un piacere fresco con una bella persistenza.

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2028 - 2030
Vitigni	Chardonnay, Pinot Nero
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320968
Adatto a	Cucina mediterranea, Formaggi dolci, Pesce, Antipasti

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.