



ACQUISTATO IL

Bellavista Trilogy Classic Box

NV

Speciale cofanetto regalo "Alma" Bellavista



Svinando®

Immersa nel cuore verde della Franciacorta, la cantina Bellavista ha scolpito un nuovo capolavoro: la "Bellavista Trilogy Classic". Questa confezione non è un semplice astuccio, ma un viaggio attraverso tre mondi enologici distinti, uniti da un comune filo d'oro di eccellenza. Innanzitutto, c'è il Franciacorta DOCG Alma Grande Cuvée Brut. Un vino che brilla con sfumature dorate, emanando profumi seducenti di frutta a polpa bianca, pane fresco e fiori di campo. Al palato, si svela con bollicine raffinate che danzano tra sapori di mela e tostature leggere, culminando in un finale armonioso. Accanto, si fa strada il Franciacorta DOCG Alma Grande Cuvée Non Dosato. Un'espressione pura, in cui l'assenza di dosaggio esalta la sua natura autentica. Al naso, profumi di agrumi e mineralità si fondono, mentre al palato offre una freschezza vivace e un finale lungo e cristallino. Completa la trilogia il Franciacorta DOCG Alma Grande Cuvée Rosé. Vestito di un rosa delicato, regala un bouquet di piccoli frutti rossi, petali di rosa e spezie leggere. Al gusto, seduce con la sua eleganza e finezza, rivelando note di fragola e ribes, in un abbraccio vellutato. Ogni bottiglia, elegantemente alloggiata nell'astuccio dedicato, racconta una storia di passione e maestria. La "Bellavista Trilogy Classic" non è solo vino, ma l'essenza della Franciacorta, un inno all'eccellenza enologica.

Parli di spumanti Franciacorta e inevitabilmente pensi a Bellavista. Sono poche, infatti, le aziende del vino in Italia capaci di identificarsi così profondamente con il proprio territorio. Bellavista è una di queste. Nasce nel 1977 da un sogno dell'imprenditore Vittorio Moretti che sceglie questa tenuta nei pressi di Erbusco per dar vita al proprio progetto imprenditoriale. Progetto che oggi, passati un po' di anni, coincide con quel grande gruppo che porta il nome di Terra Moretti e che produce, in diversi angoli d'Italia, vini eccellenti ed esclusivi. Il nome della cantina, questo in pochi lo sanno, fa riferimento alla collina su cui sorge l'azienda e da cui si riesce ad ammirare con un solo sguardo il Lago d'Iseo, la Pianura Padana e le vicine Alpi. La tenuta può oggi contare su oltre cento appezzamenti sparsi su tutto il territorio da cui provengono le uve usate per la produzione dei classici spumanti metodo classico. Circa un milione e mezzo di bottiglie l'anno. Ma non c'è da preoccuparsi se i numeri sembrano decisamente importanti. Lo stile della casa è ineccepibile e tutti i vini hanno un carattere ben riconoscibile. Difficile sbagliare la scelta!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante
Provenienza Franciacorta
Uve Chardonnay - Pinot Nero
Gradazione 12,5% vol
Temp. Servizio 10 gradi
Quando Berlo entro 5 anni
Abbinamento Aperitivo

Vinificazione

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821