ACQUISTATO IL .....

"Vittorio Moretti" Bellavista Franciacorta DOCG 2013 2013

Franciacorta all'ennesima potenza

Il nome Vittorio Moretti sull'etichetta di questa bottiglia è un segnale importante. Quando il fondatore di una grande casa vinicola mette il suo sigillo su una bottiglia, possiamo essere certi che si tratti della massima espressione della sua terra. La riserva Vittorio Moretti è infatti una grande cuve?e, con l'ambizione di esprimere la memoria della terra di Franciacorta e il suo perpetuo rinnovarsi. Un punto di raccordo tra memoria e visione, passato e futuro. Solo le migliori selezioni possono entrare a far parte di questo esclusivo assemblaggio. Solo i frutti migliori, provenienti dalle piante più vecchie. Quelle che affondano le proprie radici per decine di metri nei soli della Franciacorta e che sono in grado di produrre uve di rara concentrazione. I vini base vengono fatti fermentare in piccoli fusti di rovere bianco, prima di essere assemblati e avviati alla lunga maturazione in bottiglia, sigillata in questa occasione con il classico tappo di sughero, nello stile dei grandi Champagne delle maison più prestigiose. Il colore del vino e? giallo carico e lucente, con una spuma ricca e cremosa sostenuta da un perlage di grande persistenza. Al naso profumi ampi e capaci di continue trasformazioni. Dalla frutta gialla matura al miele millefiori, dalla pasticceria agli agrumi canditi, fino a incrociare cenni fume? e di alloro. Tutte sensazioni che si ritrovano in bocca, dove però si scopre anche un vino di grande concentrazione, quasi denso e cremoso. Lunghissimo il finale che gode di una bella freschezza, lasciando presagire per questo incredibile spumante ancora un lunghissimo futuro.

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	prevalentemente “ morenico profondo o morenico sottile” su profilo collinare
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Spumante Extra Brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 60%, pinot nero 40%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Ovviamente, solo le migliori selezioni possono entrare a far parte di questo esclusivo assemblaggio: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia. I frutti delle viti più vecchie vengono fermentati in piccoli fusti di rovere bianco, mentre il lungo elevage sui lieviti prevede l’uso del tappo di sughero.

Sensazioni Il colore del vino è giallo carico e lucente, la spuma ricca e cremosa, il perlage di interminabile persistenza. Ampi e caleidoscopici i profumi, capaci di continue trasformazioni che spaziano dalla frutta gialla matura al miele millefiori, dalla pasticceria agli agrumi canditi, fino a incrociare cenni fumé e di alloro. Impressionante la coerenza del palato, denso e cremoso, generoso e ricco, lunghissimo nel sorso e negli aromi. In questo contesto, determinante è il ruolo dell’acidità che sostiene e trascina, regalando freschezza e futuro.

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821