



ACQUISTATO IL

Bellavista "Pas Operé" Franciacorta DOCG 2017

2017

Puro piacere, senza fronzoli



Franciacorta DOCG senza fronzoli. Puro piacere. E' questo il Pas Operé di Bellavista, Chardonnay al 75% e Pinot Nero al 25%. Questa cuve'e - si legge sul sito dell'azienda - simboleggia purezza, energia, freschezza e trasformazione, come le nubi che incantano al loro passaggio. Il "segreto" di questo Pas Opere? è senza dubbio il blend di uve utilizzate per la sua produzione, frutto di una rigorosa selezione in vigna. I grappoli destinati a questa elegante cuvée, infatti, provengono solo dagli appezzamenti storici dell'azienda, con piante di età superiore a 30 anni, ed esposizione prevalente a Sud-Est. Una cuve'e, si capisce fin dal primo assaggio, pensata per durare, ed evolvere, nel tempo. Mai commercializzato prima di sei anni dalla vendemmia, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con una spuma bianca esuberante che si alimenta grazie a un perlage di impareggiabile persistenza e finezza. I profumi sono complessi, ma leggeri e piacevoli allo stesso tempo. Si riconoscono note di miele d'acacia, mela e camomilla, con delicati ricordi di piccola pasticceria e di vaniglia. In bocca è intenso e complesso. Verticale, decisamente secco e persistente, con una vibrante freschezza minerale. Ottimo come aperitivo, il Pas Operé di Bellavista è ideale per accompagnare anche la classica cucina giapponese o più in generale i crudi di pesce.

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 morenico su profilo collinare

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Spumante Extra Brut

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 67%, pinot nero 33%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Il Pas Operé, blend da chardonnay e pinot nero, è frutto di una rigorosa selezione di vigna, tanto che proviene solo dagli appezzamenti storici con età superiore ai 30 anni ed esposizione prevalente a sud est. La scelta di ben 40 selezioni vendemmiali mira alla definizione di un'espressione essenziale, raffinata ed elegante, senza compromessi. Una cuvée, si capisce, pensata per durare ed evolvere nel tempo, immediatamente espressiva quanto longeva

Sensazioni Una spuma bianca esuberante si accompagna un perlage di impareggiabile persistenza e finezza, mentre i profumi sono da subito complessi, pur nella loro essenzialità.

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