



Bellavista Vittorio Moretti Riserva Brut 2001

CHF 129.00 | 10 cl = CHF 17.20

Er hat eine leuchtend strohgelbe Farbe und eine feine, dichte und langsame Perlage. In der Nase sehr komplex, nach Hefe duftend, dann leicht milchig, mit Noten von gegrilltem Brot und gelben Pflaumen. Am Gaumen sehr essentiell und elegant, würzig, cremig, gut getragen von der säuerlichen Komponente, die ihn sehr frisch und progressiv macht. Schöner langer, subtiler Abgang.

Produzent	Bellavista
Kategorie	Franciacorta
Land	Italien
Region	Franciacorta
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2001
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Nero
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30001075



Vinifikation

Handlese in kleinen 13 kg Kisten durchgeführt. Alle Einzellagen wurden spontanvergoren und zu 56% Ausbau in Pièce à 228L und zu 44% in Stahltank auf der Feinhefe. Zweitgärung nach method traditionnelle mit Reifung auf der Hefe 70 Monate. Manuelle Remuage und Dégorgement à la volée mit Zero Dosage.

Geschichte





Eine Cuvée, die von der Lebensfreude, der Kreativität und dem unbeugsamen Geist von Vittorio Moretti erzählt. Eine Riserva, die die Erinnerung an das Land der Franciacorta und seine ständige Erneuerung wach hält. Ein Verbindungspunkt zwischen Erinnerung und Vision, Vergangenheit und Zukunft.

Diese kostbare Mischung entsteht nur in außergewöhnlichen Erntejahren und ausschließlich aus der ersten Pressung der besten Selektionen: die besten Böden und die besten Lagen, die besten Trauben und die besten Ernteabschnitte.

Einzigartige Ernteaussahlen, die so verarbeitet werden, wie es nur die Hand des Menschen kann. Handlese, sanfte Pressung, Gärung in kleinen Eichenfässern, lange Reifung auf der Hefe mit Kork, manuelle Remuage und Dégorgement à la volée, endgültige Verkorkung mit einer Metallklammer. Der Ritus des Anziehens, um in eleganter Kleidung die eigene Identität zu feiern.

Riserva Vittorio Moretti 2016, ein Kompendium von Wissen und Können, das Zeit und Raum umfasst und dem Stil dieses Weins eine erkennbare, lebendige, komplexe und langlebige Harmonie verleiht.

