



## Bellavista Pas Operé Brut 2016

Intensives, weißes, lebendiges Mousseux; anhaltende, besonders feinkörnige Perlage. Strohgelbe Farbe mit Tendenz zu leuchtendem Gold. Intensiver, sehr eleganter Duft, einhüllend, diskret und anhaltend, mit einem Hauch von Honig, Apfel, Kamille und feinen Noten von Vanille, Anis und mediterranen Kräutern. Voller Geschmack von großer Struktur und gleichzeitig beachtlicher Eleganz. Lang anhaltender Geschmack im Mund mit angenehmen Noten von Vanille und reifen Früchten. Lebendiger Kern in reichhaltiger Konsistenz, beeindruckende Länge!

|                 |                                                            |
|-----------------|------------------------------------------------------------|
| Produzent       | Bellavista                                                 |
| Kategorie       | Franciacorta                                               |
| Land            | Italien                                                    |
| Region          | Franciacorta                                               |
| Klassifizierung | DOCG                                                       |
| Jahrgang        | 2016                                                       |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                                      |
| Alkohol         | 12.5 %                                                     |
| Trinktemperatur | 8° - 10°                                                   |
| Lagerfähigkeit  | 2024 - 2026                                                |
| Traubensorten   | Chardonnay, Pinot Nero                                     |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                            |
| Artikelnummer   | 317419                                                     |
| Passt zu        | Kalbfleisch, mediterraner Küche,<br>Meeresfisch, Antipasti |
| Bewertungen     | Gambero Rosso 3/3                                          |



### Vinifikation

Der Grundwein bestehend aus 75% Chardonnay und 25% Pinot Noir wird zu 65 % in Piècen à 228L und zu 35 % im Stahltank ausgebaut. Nach der Assemblage erfolgt die Flaschengärung mit 48 Monaten auf der Hefe. Nach der Degorgierung erfolgt eine 180 Flaschenreife bevor dieser Franciacorta in den Handel kommt.

### Terroir

Mit Kalk und Kiesel durchzognener Mergelböden. Alluviale Hügellandschaft

### Geschichte





---

Diese Gran Cuvée ist das Ergebnis einer strengen Selektion von Trauben, die von den besten Weinbergen stammen und ein Durchschnittsalter von mehr als 20 Jahren aufweisen. Ein Franciacorta, der nach der traditionellen Ausbauweise in kleinen Eichenfässern entsteht. Der „Pas Operé“ steht für den klassischen Stil und den männlichen Geschmackstil des Hauses Bellavista. Er entsteht aus ausgesuchten Trauben hochgelegener Weinbergen, die ausschließlich nach Süden oder Südosten ausgerichtet sind und sich durch mehr Konsistenz, Struktur und Tiefe auszeichnen. Vor der Vermarktung reift er 6 Jahre im Weinkeller. Die verwendeten Trauben sind zu etwa 65% Chardonnay und 35% Blauburgunder.

