



Bellavista Teatro alla Scala Brut 2018

Im Glas von strohgelber Farbe. Sehr feine und anhaltende Perlage. Aromen von weissen Früchten, kandierten Zitrusfrüchten und Weissdorn- und Holunderblüten. Am Gaumen elegant, aber kräftig und komplex mit sehr langem Nachhall.

Produzent	Bellavista
Kategorie	Franciacorta
Land	Italien
Region	Franciacorta
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Nero
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	319717
Passt zu	Fisch, Risotto, Apéro
Bewertungen	Wine Spectator 91/100 James Suckling 95/100 Falstaff 93/100



Vinifikation

Der Grundwein bestehend aus 79% Chardonnay und 21% Pinot Noir wird zu 72 % in Piècen à 228L und zu 28 % im Stahltank ausgebaut. Nach der Assemblage erfolgt die Flaschengärung mit 48 Monaten auf der Hefe. Nach der Degorgierung erfolgt eine 180 Tage Flaschenreife bevor dieser Franciacorta in den Handel kommt.

Terroir

Mit Kalk und Kiesel durchzognener Mergelböden. Alluviale Hügellandschaft

Geschichte





Bellavista wurde 1977 in Franciacorta von Vittorio Moretti gegründet, der damals entschied, aus dem kleinen Weinbetrieb in Familienbesitz ein Unternehmen zu machen. Diese ersten historischen Rebflächen von aussergewöhnlicher Qualität liegen auf dem, nach seiner schönen Lage benannten Hügel 'Bellavista'. Von dort aus ist der Iseosee und die gesamte Po-Ebene bis zu den Alpen zu überblicken. Die durchschnittlich 25-jährigen Reben werden im Guyot-System gezogen.

