



Bellavista Rosé Brut 2018

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Le Rosé Brut aux fines bulles libère des senteurs de pêche blanche, de fraise des bois, d'agrumes et d'églantine avec une pointe de toasté. Un vin frais dévoilant une belle persistance.

Producteur	Bellavista
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	2026 - 2028
Cépages	Chardonnay, Pinot Nero
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318973
Accord mets et vins	Antipasti, Poisson, Fromages doux, Cuisine méditerranéenne
Avis	James Suckling 93/100 Falstaff 93/100 Gambero Rosso 3/3



Vinification

Le vin de base, composé de 63% de chardonnay et de 37% de pinot noir, est élevé à 38% en pièces de 228L et à 52% en cuve acier. Après l'assemblage, on procède à la fermentation en bouteille avec 48 mois sur lies. Une fois dégorgé, ce Franciacorta est vieilli en bouteille pendant 180 mois avant d'être commercialisé.

Terroir





Ces vignobles authentiques d'une qualité exceptionnelle sont situés sur la colline de Bellavista, qui doit son nom à sa splendide position surplombant le lac d'Iseo. Les sols y sont riches en minéraux et le climat y est doux: des conditions idéales pour la production de vins effervescents haut de gamme.

Histoire

Bellavista a été fondé en 1977 à Franciacorta par Vittorio Moretti, qui a décidé à l'époque de transformer la petite exploitation viticole familiale en une entreprise. Ces premières vignes historiques, d'une qualité exceptionnelle, se trouvent sur la colline Bellavista, du nom de sa belle situation. De là, on peut voir le lac d'Iseo et toute la plaine du Pô jusqu'aux Alpes.

