



## Bellavista Vittorio Moretti Riserva Brut 2001

La robe est jaune paille brillant, le perlage est fin, dense et lent. Le nez est très complexe, avec des odeurs de levure, puis légèrement lactique, avec des notes de pain grillé et de prune jaune. Bouche très essentielle et élégante, savoureuse, crémeuse, bien soutenue par la composante acide qui la rend très fraîche et progressive. Belle finale longue et subtile.

Producteur	Bellavista
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Millésime	2001
Format	75 cl
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Chardonnay, Pinot Nero
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30001075



### Vinification

Vendange manuelle en petites caisses de 13 kg. Toutes les parcelles ont fait l'objet d'une fermentation spontanée et d'un élevage de 56% en Pièce à 228L et de 44% en cuve acier sur lies fines. Deuxième fermentation après méthodique traditionnelle avec maturation sur lies 70 mois. Remuage manuel et dégorgement à la volée avec dosage zéro.

### Histoire





---

Une cuvée qui raconte la joie de vivre, la créativité et l'esprit indomptable de Vittorio Moretti. Une Riserva qui perpétue la mémoire de la terre de Franciacorta et son renouvellement perpétuel. Un point de rencontre entre la réminiscence et la vision, le passé et l'avenir. Ce précieux mélange naît uniquement lors d'années de récolte exceptionnelles et exclusivement du premier pressurage des meilleures sélections : les meilleurs sols et les meilleures expositions, les meilleurs raisins et les meilleures divisions de la récolte. Des sélections uniques, traitées comme seule la main de l'homme peut le faire. Vendanges manuelles, foulage doux, fermentation en petits fûts de chêne, long élevage sur lies avec liège, remuage manuel et dégorgement à la volée, bouchage final avec une pince métallique. Le rite vestimentaire pour célébrer, dans des vêtements élégants, sa propre identité. Riserva Vittorio Moretti 2016, un condensé de connaissances et de compétences qui embrassent le temps et l'espace et confèrent au style de ce vin une harmonie reconnaissable, vibrante, complexe et durable.

