



Bellavista Pas Operé Brut 2016

Mousse intense, blanche et vive ; perlage persistant, au grain particulièrement fin. Couleur jaune paille avec une tendance à l'or brillant. Parfum intense et très élégant, enveloppant, discret et persistant, avec une touche de miel, de pomme, de camomille et des notes subtiles de vanille, d'anis et d'herbes méditerranéennes. Goût plein, d'une grande structure et en même temps d'une élégance remarquable. Goût persistant en bouche avec d'agréables notes de vanille et de fruits mûrs. Noyau vif à la consistance riche, excellent

Producteur	Bellavista
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	2024 - 2026
Cépages	Chardonnay, Pinot Nero
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	317419
Accord mets et vins	Veau, Cuisine méditerranéenne, Poisson de mer, Antipasti
Avis	Gambero Rosso 3/3



Vinification

Le vin de base, composé de 75% de chardonnay et de 25% de pinot noir, est élevé à 65% en pièces de 228L et à 35% 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

Mit Kalk und Kiesel durchzognener Mergelböden. Alluviale Hügellandschaft





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. Les vignes, âgées en moyenne de 25 ans, sont cultivées selon le système Guyot.

