



Bellavista Satèn Brut 2018

Le Satèn Brut dévoile de fines bulles persistantes et exhale des arômes de fleurs de pêcher, d'agrumes, de miel et de noisette. Un vin élégant offrant une belle finale.

Producteur	Bellavista
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Millésime	2018
Format	150 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	2028 - 2030
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319251
Accord mets et vins	Fromage, Poisson, Apéritif



Vinification

Les vins effervescents de Bellavista sont produits selon la «méthode traditionnelle», c'est-à-dire avec une fermentation en bouteille. Une partie du vin est ensuite élevée en barriques pendant environ 8 mois. Après la mise en bouteille, le vin est encore conservé sur lies pendant au moins 30 mois. La cuvée est mise en vente au bout de quatre ans au plus tôt.

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 en Franciacorta par Vittorio Moretti, qui décida à l'époque de faire de la petite exploitation viticole familiale une véritable entreprise. Ces premiers vignobles historiques, d'une qualité exceptionnelle, se trouvent sur la colline de Bellavista, nommée ainsi en raison de la beauté de son emplacement. De son sommet, on peut admirer le lac d'Iseo et toute la plaine du Pô jusqu'aux Alpes.

