Bellavista Satèn Brut 2019

Il Satèn Brut mostra un perlage fine e persistente con aromi di fiori di pesco, agrumi, miele e nocciole. Un vino elegante con un bel finale.

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	2029 - 2031
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320971
Adatto a	Formaggi, Pesce, Aperitivi

Vinificazione

Gli spumanti di Bellavista vengono prodotti secondo il «metodo tradizionale», ovvero con fermentazione in bottiglia. Una parte del vino viene affinata per 8 mesi in barrique. Dopo l'imbottigliamento, rimane per almeno 30 mesi sulle fecce di lievito. La cuvée viene messa in vendita non prima che siano trascorsi 4 anni.

Terroir

Queste vigne originarie di straordinaria qualità rivestono la collina Bellavista, che deve il suo nome alla meravigliosa posizione sul Lago d'Iseo e grazie al clima mite e al suolo ricco di minerali produce prevalentemente spumanti pregiati.

Storia

Bellavista è stata fondata in Franciacorta nel 1977 da Vittorio Moretti, che decise di trasformare il piccolo vigneto di famiglia in un'azienda. I primi vigneti storici e di eccezionale qualità si trovano sulla collina Bellavista, il cui nome si deve alla straordinaria posizione da cui è possibile ammirare il lago d'Iseo e tutta la Pianura Padana fino alle Alpi.