

FRANCIACORTA RISERVA DOCG MERAVIGLIOSO

Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Dosaggio	2 g/l
Acidità	7.0



1500ml

Meraviglioso è il nome che Vittorio Moretti ha scelto per questa rara Cuvée di riserva, un Franciacorta incredibilmente complesso e articolato, intenso quanto raffinato. Realizzato in sole 5000 magnum, è mosso dall'ambizione di raggiungere livelli sempre più alti e vincere nuove sfide. L'assemblaggio finale è fatto con parte dei vini di riserva Vittorio Moretti custoditi in cantina di 6 annate: 1984, 1988, 1991, 1995, 2001 e 2002, conservate in grandi formati da 6 e 9 litri, a bassa pressione, e utilizzati appunto come liqueur. Un Franciacorta inarrivabile, capace di interpretare in maniera personale una tecnica usata per gli Champagne più esclusivi al mondo. All'interno si trova il meglio di Bellavista, in una simbiosi che non ammette la più piccola imperfezione. Il colore del vino è giallo carico, cristallino, con spuma cremosa e perlage di clamorosa persistenza. I profumi sono una giravolta di emozioni e sfumature: da quelle legate ai lieviti nobili, con cenni di panetteria e crosta di pane, alla frutta, dove dominano i ricordi di agrumi, pesche bianche e ananas, passando per un ventaglio floreale e speziato fuori dal comune. I cenni minerali e fumé avvolgono il sorso, di lunghezza siderale e magistrale finezza. La materia imponente è sostenuta da una vivace e tridimensionale freschezza acida e i vini riserva regalano code aromatiche progressivamente più originali e complesse. Profondità sbalorditiva, praticamente interminabile.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA



BELLAVISTA
FRANCIACORTA