




BELLAVISTA
FRANCIACORTA

BELLAVISTA VIGNA ZUANNE

ROSSO DEL SEBINO

Un vigneto per Brera. “Inverno 1990. In una abbagliante mattina di dicembre presentammo alla stampa, nel meraviglioso contesto del vigneto del Convento della Ss. Annunciata, il primo Franciacorta Bellavista Riserva Vittorio Moretti. Giovanni Brera, affascinato e stupefatto dalla bellezza dei luoghi in pieno sole, finita la conferenza, volle percorrerli. Sulle terrazze sopra il Convento trovammo diversi vitigni di Merlot. Padre Sebastiano ci disse che aveva piantato circa 480 barbatelle nel maggio 1964. Fu allora che decidemmo di fare un vino che doveva essere il “nostro”. Nostro e di pochi amici. Così, in una terra di bollicine e di grandi bianchi, abbiamo fatto per il Giuàn un “négar” e lo abbiamo chiamato “Zuanne”, Giovanni, nel nostro dialetto locale del ‘600. Ancora oggi è come lo voleva lui: “bello, vigoroso e di garbo”. Continuerò a fare questo vino, ma solo in quelle annate nelle quali il prodotto sarà all’altezza del grande nome che porta.”

Vittorio Moretti

La vigna. Vigna terrazzata con esposizione a sud. Alfisuoili sottili e profondi trenta centimetri, di tessitura franco-argillosa, completamente ricomposti dalla gradonatura, con conseguente ricarbonatazione.

Il vino. Da sempre, la particolare vinificazione è volta a rappresentare al meglio il vitigno Merlot non attraverso la valorizzazione organolettica intrinseca del vitigno, ma attraverso le convinzioni del palato dell’amico Gianni, che amava vini di classe superiore, di eccellente profumo fruttato, ma di grande morbidezza e rotondità. Abbiamo quindi proceduto riducendo drasticamente la produzione in pianta, raccogliendo le uve solamente a piena maturazione, fermentando tradizionalmente in rosso e protraendo l’evoluzione in piccole botti per oltre 16 mesi. Dopo l’imbottigliamento, il vino Zuanne si eleva in cantina per circa 12 mesi.

Uve: Merlot 100%

A vineyard for Brera . “Winter 1990. On a dazzling December morning, in the marvelous setting of the vineyard of the Ss. Annunciata Convent, we presented to the press the first Franciacorta Bellavista Riserva Vittorio Moretti. Once the presentation was over, Giovanni Brera, charmed and amazed by the beauty of the area bathed in the bright sunlight, wished to take a walk. On the terraces above the convent we found various Merlot vines. Father Sebastiano told us he’d just sown around 480 cuttings in May 1964. That was when we decided to make a wine that was going to be “ours”. For us and for a few friends. So, in a land famous for its bubbly wines and excellent whites, for our Giuàn, we made a “négar” (a red) and we called it “Zuanne”, meaning Giovanni in our local 17th century dialect. Today it is still as he wished it: “handsome, strong and discreet”. I will keep making this wine, but only when the vintage is such that the product will be on a par with the great name it bears.”

Vittorio Moretti

The vineyard. A south-facing terraced vineyard. Thin alfisols thirty-centimetres deep, with clay-loam texture, completely reconstituted by the terracing, which has led to recarbonation.

The wine. From the outset, the wine-making procedure has always been geared towards getting the most out of the Merlot vine variety, not by exploiting the intrinsic organoleptic qualities of the plant, but by following the beliefs of the palate of our friend Gianni, who loved superior wines with excellent fruity bouquets, yet smooth and wellrounded.

We therefore proceeded to drastically curtail plant production, harvesting the grapes only when fully ripe, using traditional red wine fermentation and prolonging the development in small casks for over 16 months. After bottling, the Zuanne wine matures in the cellar for around 12 months.

Grapes: Merlot 100%



MAGNUM
1500 ml