



CUVÉE BRUT

La Cuvée Brut Bellavista è sicuramente il Franciacorta al quale chiediamo, attraverso il massimo della cura e delle attenzioni, di rappresentare, in qualità e tipologia, il valore della nostra terra. Nasce dall'unione di almeno 30 selezioni, provenienti da più di 100 appezzamenti, coltivati in 10 comuni della Franciacorta.

Una buona parte dei vini di cui è costituita, fermenta e matura per sette mesi in piccole botti di rovere. A questo grande complesso di varianti olfattive e gustative si aggiungono i profumi ed i sapori dei "vini di riserva" di almeno 6/9 vendemmie precedenti. Il prezioso contributo dei "vini di riserva" affina la costante del gusto di Casa Bellavista e, soprattutto, conferisce al Franciacorta Cuvée Brut una suadanza ed una finezza inimitabili. Le uve utilizzate sono circa 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero e Pinot Bianco.

Ha spuma bianca, esuberante e di buona persistenza; perlage fine e continuo. Il colore giallo con evidenti riflessi verdognoli.

Profumo ampio, invitante, ricco di fiori bianchi e frutta matura (pere decana), sottile di clorofilla e di vaniglia.

Sapore corrispondente al naso, sapido e completo nel retrogusto.

Spessore e grande armonia si identificano nell'eccellente eleganza ed equilibrio.

Servire a 6 °C.

