BELLAVISTA

FRANCIACORTA

BELLAVISTA VIGNA CONVENTO SS. ANNUNCIATA
CURTEFRANCA BIANCO

Sul **Monte Orfano,** tra le viti, gli ultimi ulivi secolari e i piccoli boschi di querce, il Convento della Ss. Annunciata è dal **1449** un luogo dello spirito, sorto dall'incontro tra architettura e natura, tra bellezza e silenzio.

Da sempre i Frati del Convento della Ss. Annunciata producono un grande vino; Bellavista è stata prescelta per condurre la coltivazione di un **vigneto unico e irripetibile, espressione di un'antica tradizione.** Sui crinali del monte rivolti a mezzogiorno uno **studio di zonazione** ha infatti documentato sin dal Medioevo un'intensa e pregiata coltivazione della vite.

L'intuito dell'enologo ha inseguito i segni della natura e li ha interpretati in maniera perfetta; la ricerca delle fonti storiche e l'analisi accurata dei suoli ha confermato la bontà del suo intuito. Sopra e sotto un **albero di fico** che, perfetto genius loci, divide in due parti un'antica vigna di 5,45 ettari, si trovano **due suoli diversi e pur complementari** alla realizzazione di una piccola **cuvée ferma di Chardonnay in purezza.**

Vendemmiate ed elevate separatamente, queste due straordinarie parcelle danno vita ad una piccola cuvée che elude le leggi del tempo e dello spazio. Se le radici di questa vigna affondano in un suolo di antichissima origine, differente dalla conformazione tipica della Franciacorta e derivante dalla millenaria deriva dei continenti, il clima e la vegetazione sono quelle tipiche delle terre prospicenti il Mar Mediterraneo. Salendo su questo monte è come se ci trovassimo in Toscana, immersi nella macchia mediterranea. **Un'eccezione di natura,** dunque, portata alla luce solo grazie a tecniche di coltivazione e di lavorazione ormai perdute. Il mosto fermenta in piccole botti di rovere bianco, invecchiate 3-4 anni, e qui si evolve per circa 12 mesi. Il vino, imbottigliato nella seconda primavera successiva alla vendemmia, riposa per un anno in bottiglia. **Nella sua armonia si compongono la freschezza tipica delle regioni settentrionali e i profumi intensi del Mediterraneo.**

Uve: 100% Chardonnay

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino leggermente carico, con lucenti sfumature verdognole. **Profumo** ampio e invitante di frutta matura, rosa antica, geranio, albicocca e ananas. Importante e sorprendente la sensazione di mineralità. Elegante e suadente il ricordo di vaniglia. Eccellente l'equilibrio e la freschezza del **gusto** che si manifesta pienamente nella lunga persistenza e sapidità.

*The **Convent of SS. Annunciata** is set among the vineyards, the few remaining century-old olive trees and the small oak copses of Monte Orfano. Built in **1449,** it is a place for the spirit, born of the meeting between architecture and nature, beauty and silence.*

*The friars of the Convent of Ss. Annunciata have always produced great wine; Bellavista has been chosen to cultivate **a unique and unrepeatable section of vineyard, the expression of an ancient tradition.** On the south-facing slopes of the hill, a **zone study** has documented intense and prestigious vine cultivation there since the Middle Ages.*

*The insight of our wine expert followed the signs of nature and translated them perfectly; the search for historical sources and the careful analysis of the soils has upheld the correctness of his insight. **Above and below a fig tree** (that, as the perfect genius loci, divides the ancient 5.45-hectare vineyard into two parts) one encounters **two different yet complementary** soils ideally suited for a small **blending of varietal Chardonnay.***

Harvested and matured separately,** the grapes from these two amazing plots give rise to a still wine cuvée that defies the laws of space and time. If as is the case the roots of this vineyard sink down into a soil of very ancient origins, different from the typical conformation of Franciacorta and originating from the thousand-year old continental drift, on the other hand the climate and vegetation are typical of the lands facing onto the Mediterranean Sea. Climbing up this hill it's as if we find ourselves in Tuscany, buried in the scents of the Mediterranean brush, surrounded by the beauty of Renaissance frescoes and treading on soils of centuries past. **An exception of nature,** brought to light thanks to long-lost cultivation and wine-making techniques. The must ferments in small white oak casks, aged 3-4 years, and is then left to age for approximately 12 months. The wine, bottled during the second spring after harvesting, rests in the bottle for a year. **The magical balance of this wine is a combination of the typical freshness of northern regions with the intense scents of the Mediterranean.

***Grapes:** 100% Chardonnay*

TASTING NOTES

***Colour** a mildly intense straw yellow, with sparkling hints of green. **Bouquet** broad and inviting ripe fruit, **antique rose, geranium,** apricot and pineapple. Strong and startling mineral sensation. Elegant and soothing memento of vanilla. Excellent balance and fresh **taste** that is fully perceived in its long persistence and sapidity.*

BOTTIGLIA
BOTTLE
750 ml

MAGNUM
1500 ml