




BELLAVISTA
FRANCIACORTA

BELLAVISTA VIGNA SOLESINE

ROSSO DEL SEBINO

Le uve di questo cru provengono dal vigneto omonimo, esposto a Sud e ubicato su un terreno argilloso di media collina nel Comune di Adro. Il sistema di allevamento è il Guyot bilaterale con densità di circa 5.000 piante per ettaro. L'uva è vendemmiata solo a completa maturazione. Dopo un'accurata selezione in pianta, effettuata da un gruppo di vendemmiatori di provata esperienza, l'uva viene trasportata direttamente in cantina con piccole casse e qui, solo dopo un'ulteriore selezione effettuata dal maestro cantiniere, può intraprendere il normale ciclo della più antica vinificazione in rosso.

A fine fermentazione il Solesine viene posto in pièce da 228 litri, dove rimane per circa 12 mesi a completare tutta la sua naturale evoluzione.

Il Solesine viene quindi trasferito in contenitori inox, dove rimane per l'intero inverno. Nella seconda primavera successiva alla vendemmia, viene imbottigliato e posto sul mercato dopo 6-8 mesi di affinamento.

Le uve utilizzate sono: Cabernet Sauvignon 85% e Merlot 15%.

Colore: rosso rubino intenso con brillanti riflessi granati.

Profumo: ampio e persistente, di grande complessità. Le note di marasca, mela matura, spezie e sottobosco si accordano in perfetta armonia con i sentori di leggera vaniglia.

Sapore: asciutto, di eccellente eleganza e velluto. Stoffa e nerbo di grande razza che si completano con una lunga persistenza e freschezza aromatica.

Longevità: 8-10 anni.

Temperatura di servizio: 18 °C.

The grapes of this cru originate from the vineyard of the same name, facing south and located on clayey soil in the mid-hills of the Municipality of Adro. Grown with the Guyot bilateral training system, the vineyard has a density of 5,000 plants per hectare. The grapes are harvested at full maturity only. After a careful selection process on the vine, carried out by a group of experienced harvesters, the grapes are transported directly into the cellar in small crates. Following an additional selection by the cellar master, the traditional cycle of the oldest red winemaking process begins.

After fermentation, Solesine is placed in 228-litre barrels, where it remains for about 12 months to complete its natural evolution.

Solesine is then transferred into stainless steel containers, where it remains for the entire winter. In the second spring after the harvest, the wine is bottled and marketed after 6-8 months of aging.

The grapes used are: Cabernet Sauvignon 85% and Merlot 15%.

Colour: intense ruby red with brilliant garnet reflections.

Bouquet: broad and persistent, with great complexity. The notes of marasca cherry, ripe apple, spices and undergrowth combine harmoniously with the hints of light vanilla.

Flavour: dry, exceptionally elegant and velvety. Its aristocratic structure and body is complemented by a considerable persistence and aromatic freshness.

Longevity: 8-10 years.

Serving temperature: 18 °C



BOTTIGLIA
BOTTLE
750 ml