



BELLAVISTA

FRANCIACORTA

BELLAVISTA VIGNA UCCELLANDA

CURTEFRANCA BIANCO

Questo vino ha origine da uve provenienti dalla vigna denominata **Uccellanda**, coltivata unicamente a **Chardonnay** e situata su uno dei versanti più luminosi e assolati della Franciacorta. Da qui è possibile ammirare nella sua interezza la conca morenica del lago di Iseo, principale responsabile del carattere distintivo di questa terra all'interno del panorama dei vini italiani. Ci troviamo nel comune di **Cortefranca, in frazione Nigoline**, ad una quota altimetrica media di **300 metri sul livello del mare**. Un fattore climatico distintivo per delineare vini puri, eleganti e profondamente espressivi del soffio di natura che li circonda.

I filari sono disposti parallelamente alle curve di livello, in numero variabile a seconda delle profondità delle terrazze. Con infinite cure quotidiane, assecondiamo l'armonia dell'origine, le sue forme e le sue linee. Convinti che l'equilibrio di natura sia la migliore guida per creare equilibrio, bellezza e stupore. La superficie totale del vigneto è di **4,14 ettari** ed il substrato è costituito da depositi glaciali ricchi in carbonato e caratterizzati da granulometrie prevalentemente sabbioso-limose, compattate con ghiaie dal carico prodotto dal ghiacciaio.

Riconosciamo due principali tipologie di suoli:

- Suoli di colore grigio scuro, caratteristici di gran parte di questo versante. Da moderatamente profondi a sottili nella zona più interna del terrazzo. Ben drenati, molto calcarei, con tessitura sabbiosa o franco-sabbiosa e scheletro frequente e abbondante;
- Suoli più profondi, molto evoluti, con forte inerzia termica. Non calcarei, franco-fini, essi si trovano nelle piccole placche colluviali.

La raccolta avviene a perfetta maturazione, dopo un'attenta selezione in pianta. Il mosto fermenta e poi matura per dodici mesi in piccole botti di rovere bianco da 228 litri. Imbottigliato nella seconda primavera successiva alla vendemmia, sosta ulteriori sei mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Ha **colore** giallo con riflessi dorati. Il **profumo** è ampio, elegante, suadente di leggera vaniglia ed in armonioso equilibrio con sentori di golden, mela cotogna e frutta matura. Il **sapore** è ricco di eleganza, morbidezza e struttura. Lunga la persistenza e la sensazione aromatica in stoffa setosa e di razza.

*This wine is made from grapes from the vineyard known as **Uccellanda**, sown exclusively with **Chardonnay** grapes and located on one of the most luminous and sun-drenched slopes in the Franciacorta area. From here one can admire the entire morainic basin of the Iseo Lake, mostly responsible for the distinctive character of this land within the general array of Italian lands given over to wine-making. We find ourselves in the municipality of **Cortefranca, in Nigoline**, at an average height of **300 metres above sea level**. This distinctive climate factor is essential for the production of pure, refined wines that perfectly express the breath of the natural habitat that surrounds them.*

*The vines are arranged parallel to the level curves, in varying numbers depending on the depth of the terracing. With painstaking daily care, we foster the original harmony, its shapes and lines. In the belief that the balance of nature is the best guide to create balance, beauty and amazement. The total surface area of the vineyard is **4.14 hectares** and the subsoil contains carbonate rich glacial deposits with mainly sandy-silty textures, compacted with gravel produced by the pressures exerted by the glacier.*

We have identified two main types of soil:

- Dark grey soils, typical of most of this slope. From moderately deep to thin in the internal areas of the terracing. With good drainage, high in limestone, with a sandy or sand loam texture and a frequent and abundant skeleton.*
- Deeper and more developed soils, with a strong thermal inertia. Non-chalky, fine-loam, they are found in the small colluvial sections.*

The grapes are harvested when fully ripe, after a careful selection of the plant. The must ferments and then matures for twelve months in small 228 litre casks. Bottled during the second spring after harvest, it is left to rest for a further six months in the bottle before being put on the market. From their combination, comes a Cortefranca white that reveals its unmistakable origin: the greatest emotion a wine can provoke. The production method is the typical one used for white wines. The musts ferment and mature in small oak casks for the time required to achieve a perfect stability of taste and scent.

*Its **colour** is yellow with golden reflections. The **bouquet** is broad, refined, with a soothing touch of vanilla, perfectly balanced with hints of golden delicious apples, quince and ripe fruit. The **taste** is full of elegance, smoothness and structure. Very persistent and with an aromatic quality reminiscent of quality silk fabrics.*



BOTTIGLIA
BOTTLE
750 ml



MAGNUM
1500 ml