




BELLAVISTA
FRANCIACORTA

BELLAVISTA NECTAR

FRANCIACORTA

Come le caramelle. Il buono puro e assoluto delle sensazioni morbide e cremose in una tipologia Demi-sec, frutto di un metodo di elaborazione unico e di una rara selezione vendemmiale

Like sweets. The pure, absolute goodness of soft, creamy sensations in a demi-sec made using a unique process and a rare blend of grapes.

Un pensiero di **ancestralità contemporanea**.

Una **filosofia produttiva dei primi del 700** incontra una **tecnologia d'avanguardia** nell'intento di **rappresentare la sublimità di un'armonia totalmente naturale**.

Prodotto in quantità estremamente limitate, è l'espressione di una tipologia **Demi-sec più pura, naturale e sensuale**; perfettamente fedele al pensiero enologico che la guida.

Il suo carattere suadente proviene dalla creazione di una **cuvée espressamente dedicata**, prodotta con sole uve Chardonnay, provenienti da almeno 30 vigne differenti, situate in alta collina e perfettamente esposte a Sud. La fermentazione avviene per oltre il 30% in piccole botti di rovere bianco.

Sia per la rifermentazione in bottiglia sia per la fase di sboccatura, utilizziamo un mosto zuccherino che proviene esclusivamente da nostre uve selezionate, appassite in pianta. Il dosaggio zuccherino è di 38/gr litro al fine di proteggere, ma non mimetizzare, il carattere del vino e il pensiero che lo ispira. La filiera produttiva di questo mosto è il risultato di una singolare ricerca che ci ha consentito di raggiungere un profilo sensoriale **artigianale unico e totalmente naturale**.

Uve : 100% Chardonnay

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spuma bianca e persistente. **Perlage** estremamente sottile e continuo. **Colore** giallo paglierino e, nella sua evoluzione, tendente al dorato. Tenui e delicati i riflessi verdognoli. Ricco il **profumo**, fragrante di frutta bianca candita, fiori, dolci e miele. **Sapore** corrispondente al naso, cremoso, ampio e di **estrema morbidezza**, sostenuto da una dolce freschezza appena accennata che dona al vino **eccellente equilibrio e persistenza**.

TEMPO E SILENZIO

Bellavista Nectar si eleva nelle nostre cantine per almeno **4 anni**, a partire dalla vendemmia.

A concept of **contemporary ancestry**.

A **production philosophy of the early 18th century** meets avant-garde technology with the aim of revealing the sublime qualities of a **totally natural harmony**.

It is produced in extremely limited quantities and is the expression **of a purer, more natural and sensual Demi-sec** product; perfectly in line with the wine-making philosophy behind its creation.

Il sult owes its mellow character to the creation of a **dedicated cuvée**, produced using exclusively Chardonnay grapes from at least 30 different vineyards located on high hillside plots with ideal south exposures. Over 30% of the fermentation takes place in small white oak casks.

For both bottle re-fermentation and the disgorging process, we use sugared must that is produced exclusively from our own selected grapes, which are dried on the plant. The sugar dosage is 38gr/litre in order to protect, rather than camouflage, the wine's character and the thought behind it. The production process used for this must is the result of specific research that has enabled us to achieve **a unique and completely traditional sensorial profile**.

Grapes: 100% Chardonnay

TASTING NOTES

A pale and persistent **mousse**. Its **perlage** is extremely fine and continuous. Straw yellow in **colour**, it develops a slight golden tinge with age. Subtle and delicate green reflections. Rich in **bouquet**, it abounds with white candied fruit, flowers, sweets and honey fragrances. The **flavour** resembles the nose and is creamy, broad and **extremely smooth**, supported by a very discreet freshness that endows the wine with **balance and persistence**.

TIME AND SILENCE

Bellavista Nectar matures in our cellars for at **least 4 years** following the harvesting of the grapes.



BOTTIGLIA
BOTTLE
750 ml