



BELLAVISTA

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA

BELLAVISTA

PAS OPERÉ 2017



FRANCIACORTA

BELLAVISTA

PAS OPERÉ 2017

Spessore, struttura e nerbo, in tessitura ricca ed elegante. Così amiamo descrivere questo Franciacorta, realizzato per la prima volta nel 1979 attraverso una rigorosa selezione di vigne, sagge per età ed eccellenti per esposizione. Oggi possiamo definire queste vigne "storiche" perché, avendo raggiunto una media di oltre trent'anni, hanno acquisito una compiutezza che non ha pari.

La linea ideale che le unisce è un tratto netto, come netto è il vino. Una linea che attraversa le più belle colline moreniche esposte a sud-est, le colline abbracciate dal vento e dalla luce del primo mattino.

Per realizzare la nostra idea di Pas Operé c'era una sola via da percorrere: ispirarsi al pensiero e ai gesti antichi tramandati dalla storia dei grandi vini.

Nella tradizione abbiamo trovato le risposte che cercavamo.

Da essa abbiamo ricevuto un sapere che trascende ogni tempo: osservare e sperimentare, senza mai stancarsi e senza pregiudizi, con l'obiettivo di elaborare un metodo unico, quello nostro, quello valido solo per quel profilo espressivo, per quell'idea che abbiamo catturato nel divenire, facendoci sorprendere dalla sua originalità e dalla sua potenza.

FRANCIACORTA

BELLAVISTA

PAS OPERÉ 2017

Un metodo che si concretizza nel saper riconoscere e distinguere le unità di vigna, per poi vendemmiarle a mano separatamente, grappolo per grappolo, selezione per selezione. Un'operazione ancestrale, che non solo ordina le combinazioni esistenti, ma ad ogni vendemmia ne disvela sempre di nuove.

Ed è proprio in virtù di questo pensiero se, ad aprile, quando viene il tempo dell'assemblaggio, siamo in grado di attingere da svariate selezioni, ad ognuna delle quali è stato concesso di fermentare separatamente in contenitori diversi, il che significa aver potuto ricevere tutte le attenzioni possibili per elevare al massimo il proprio potenziale espressivo.

L'utilizzo delle piccole botti di rovere bianco fa parte di questa visione: un insieme di operazioni di cernita guidate da una netta intenzione.

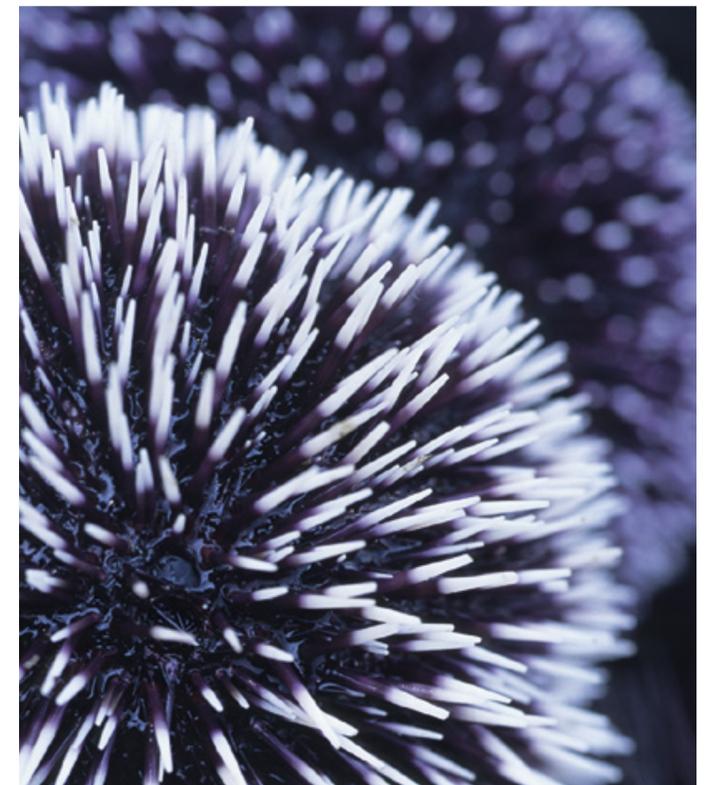
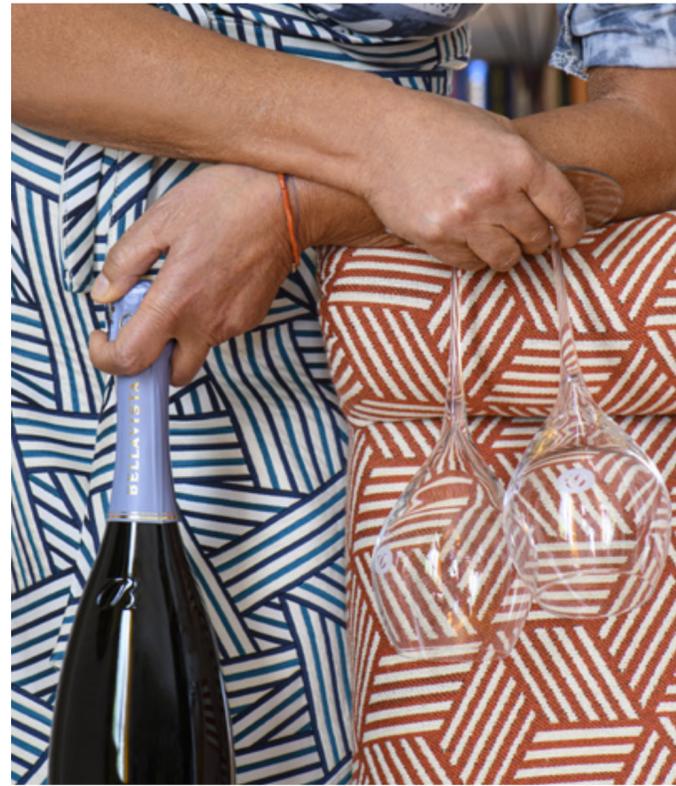
Per questa stessa ragione, anche il tempo di affinamento della composizione a partire dalla vendemmia non è mai inferiore ai cinque anni così da garantire il perfezionamento dell'opera.

L'intenzione che guida il Pas Operé è la ricerca di un particolare tratto di carattere, deciso ed elegante, che trova in una lunga attesa il prezioso alleato di una sempre straordinaria evoluzione espressiva.

Un vino pensato per cogliere l'essenza della Franciacorta e dello stile aziendale.

Disegnato per vivere a lungo.





DIARIO DI VENDEMMIA 2017

La vendemmia 2017 verrà ricordata in Franciacorta per un fenomeno atmosferico a memoria d'uomo mai vissuto, la notte tra il 17 e 18 aprile le temperature notturne sono scese a -2°C al di sotto dello zero termico, per un tempo di circa 2 ore e 30 minuti, provocando una riduzione importante delle gemme fertili e dei piccoli germogli.

8.500 ore di lavoro manuale dei collaboratori interni e di eccezionale qualità, hanno consentito di selezionare e scegliere i migliori germogli destinati a divenire il frutto della vendemmia 2017.

Solo a partire dalla metà di maggio, un netto miglioramento delle condizioni atmosferiche, con temperature al di sopra della media stagionale e con picchi di oltre 33°C , hanno favorito in condizioni ideali il completamento della fioritura.

I 3 mesi antecedenti la vendemmia, hanno registrato temperature in alcuni casi sopra la media stagionale, ma le regolari precipitazioni oltre che scongiurare i rischi di stress idrico, hanno permesso di iniziare il 16 agosto la vendemmia di uve Pinot nero, perfettamente mature e di un'eccellente croccantezza.

Bellavista, nonostante le difficoltà metereologiche, ha saputo interpretare perfettamente un'annata unica nel suo genere, come unico sarà il Franciacorta di questa vendemmia.





2017

PROFILO SENSORIALE

PERLAGE

Vivace, ornato da una bellissima corona e una lunga catena omogenea.

COLORE

Giallo di quarzo citrino, luminoso con riflessi brillanti.

PROFUMO

Ampio e generoso, accompagnato da un ventaglio aromatico complesso e intrigante.

Note floreali (fiore bianco di gelsomino), erbe officinali, sensazioni floreali balsamiche, agrumi e frutta tropicale (bergamotto, mandarino e papaya), speziatura dolce, pesca bianca, giuggiola. Grande mineralità con sensazioni di pietra focaia, incenso e un finale speziato che rimanda alla frutta secca e alla piccola pasticceria.

SAPORE

Un vino dal grande carattere, fresco, potente, essenziale e profondo. Pieno, ricco di spessore ed equilibrio. Sensazioni fragranti e croccanti. Ottima tensione e audace piacevolezza, con un finale minerale, lungo e persistente.

Chardonnay 64%
Pinot nero 36%

2017

SCHEDA TECNICA

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Uvaggio | Chardonnay 64%, Pinot nero 36% |
| Sistemi d'allevamento | Guyot |
| Densità di impianto | 5000 piante/ha |
| Resa | 100 q.li/ha |
| Età media delle viti | 30 anni |
| Periodo di vendemmia | Fine agosto |
| Affinamento | 53% pièces, 47% inox |
| Dosaggio | 0 g/l |
| Acidità | 6.6 g/l |



750ml 1500ml

Un'idea che si eleva verso il cielo. Questa cuvée simboleggia purezza, energia, freschezza e trasformazione, come le nubi che incantano al loro passaggio. Il Pas Opéré, blend da Chardonnay e Pinot nero, è frutto di una rigorosa selezione di vigna, tanto che proviene solo dagli appezzamenti storici con età superiore ai 30 anni ed esposizione prevalente a sud est. La scelta di ben 40 selezioni vendemmiali mira alla definizione di un'espressione essenziale, raffinata ed elegante, senza compromessi. Una cuvée, si capisce, pensata per durare ed evolvere nel tempo, immediatamente espressiva quanto longeva. A una spuma bianca esuberante si accompagna un perlage di impareggiabile persistenza e finezza, mentre i profumi sono da subito complessi, pur nella loro essenzialità.





bellavistawine.it