



BELLAVISTA

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA

BELLAVISTA

ROSÉ 2018



FRANCIACORTA

BELLAVISTA

ROSÉ 2018

L'incanto di una struttura superba si fonde mirabilmente con il garbo di una avvolgente intensità.

Il Pinot nero trova in questa cuvée la sua espressione più antica e più colta. Una lettura che ha il suo epicentro nel cuore della Franciacorta e nel colore le ragioni della sua essenza. Perché il colore non è solo il fattore responsabile della tonalità e della stabilità di questa rara cuvée, ma è anche l'artefice del delicato e costante tratto gusto olfattivo, di quello che possiamo definire un garbato capolavoro di natura. Un miracolo reso possibile dalla perfetta maturità fenolica delle uve e da un metodo di elaborazione ormai raro.

La cuvée, realizzata secondo la più rigorosa tradizione Bellavista, attinge a un vasto patrimonio di selezioni di vendemmia, molte delle quali fermentano e si elevano in piccole botti di rovere bianco.

L'intensità del frutto celebra, e non offusca, il senso di armonia che pervade ogni singolo tratto della sua espressione sensoriale.

Come per ogni rarità, il Rosé è prodotto in quantità estremamente limitate.



DIARIO DI VENDEMMIA 2018

Quella che si definisce una buona vendemmia, sia dal punto di vista qualitativo sia quantitativo. Si è trattato di un grande risultato, una vera benedizione, nonostante le perdite dell'annata 2017, flagellata dall'incredibile gelata di fine aprile. Il timore, che gli effetti di quell'eccezionale evento climatico potessero ripercuotersi sulla nuova annata, hanno costellato l'attesa della fioritura e della vendemmia. Ma la reazione dei vigneti è stata sorprendente, la natura un'altra volta ci ha sorpreso. Il lavoro di squadra dei vigneron in campagna, la cura maniacale delle piante e una serie di potature ragionate hanno permesso di portare in cantina una materia prima di grande qualità. Il risultato è stato quindi una vendemmia ancora più rigogliosa di quanto ci si potesse aspettare.

I mesi di gennaio e di febbraio 2018 hanno registrato temperature al di sopra della media stagionale. Nella terza decade di febbraio e fino ad inizio marzo una forte ondata di gelo ha comportato una forte diminuzione delle temperature. Le condizioni ambientali avverse nei mesi di febbraio-marzo hanno ritardato lo sviluppo vegetativo rispetto all'annata precedente.

Nel mese di aprile le temperature si sono sensibilmente alzate con assenza di piogge. Il mese di giugno e luglio sono stati in generale segnati da instabilità, alternando elevate temperature e rovesci temporaleschi. Ad agosto si è registrata la fase più calda dell'estate con temperature che hanno raggiunto i 35 C° e conseguenti precipitazioni.





2018

PROFILO SENSORIALE

PERLAGE

Ben presente e costante con una bellissima corona, finissimo ed armonico.

COLORE

Rosa brillante, perla, cipria, luminoso ed elegante.

PROFUMO

Note eleganti di piccoli frutti a bacca rossa, fiori di rosa, melograno, frutta matura a pasta bianca, piacevoli sensazioni di agrumi, incenso spezie e frutta tropicale.

SAPORE

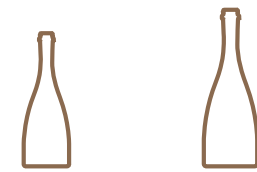
Fresco, verticale e fragrante. Con una trama molto raffinata e fine. Raggiunge un ottimo equilibrio fra tensione ed eleganza.

Chardonnay 63%
Pinot nero 37%

2018

SCHEDA TECNICA

Uvaggio	Chardonnay 63%, Pinot nero 37%
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	38% pièces, 52% inox
Dosaggio	0 g/l
Acidità	6.3 g/l



750ml 1500ml

Garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano in questa deliziosa e rara cuvée. Le uve utilizzate sono Chardonnay per circa il 60% e 40% Pinot nero. La selezione dei vini base è come sempre decisiva, tanto che l'assemblaggio finale è scelto tra ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L'affinamento in cantina non dura meno di 4 anni, a partire dalla vendemmia. Le giovanili sfumature rosa tenue, capaci di evolvere in preziose tonalità antiche con l'invecchiamento in vetro, sono avvolte da una schiuma bianchissima e da un perlage serrato e persistente. Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.





bellavistawine.it