



**BELLAVISTA**

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA

**BELLAVISTA**

SATÈN 2018



FRANCIACORTA

# BELLAVISTA

SATÈN 2018

---

Era l'anno 1982. Nel rispetto della più antica tradizione dei "crémant", prende forma l'idea di ricercare nell'anima più delicata ed elegante della terra di Franciacorta una forma espressiva di raro fascino.

Una cuvée squisita che si ponesse al centro dell'attenzione per il tramite di un piacere sottile e appagante, mai banale e mai scontato.

Le uve che la compongono sono tratte da vigne di alta collina, situate nel cuore delle migliori esposizioni rivolte a sud, sud-est.

Una ricerca che si materializza in un perlage profondo e sottile, quasi palpabile. Finissimo, armonioso. In rare annate, una tempesta di stelle all'aurora.

Le selezioni di vigna prescelte per realizzare il Satèn fermentano ed elevano in piccole botti di rovere bianco. Nel definirne l'assemblaggio ricerchiamo un'armonia d'insieme di straordinaria purezza e finezza espressiva. Una composizione delicatamente solenne. Setosa, infine. Così come vuole suggerire il nome di fantasia che Bellavista le ha dedicato.

Come per ogni rarità, il Satèn 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

Di ottima presenza, costante con una bellissima corona fine e armoniosa.

### COLORE

Giallo di quarzo citrino, luminoso con riflessi dorati e brillanti.

### PROFUMO

Eleganti note di frutta matura a pasta bianca, nespola e agrumi accompagnate da sensazioni di fiori bianchi, erbe essiccate, sambuco, elicriso e fiori di melo accompagnati da una leggera sensazione di frutta secca e pietra focaia.

### SAPORE

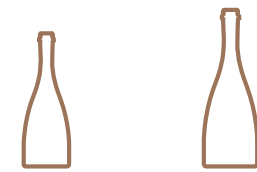
Un vino con una trama molto delicata, setoso e armonico. Sinuoso e cristallino, mostra fin da subito la sua elegante tessitura. Il suo grande equilibrio e la soffici ta al sorso svelano un piacevole finale ricco di sensazioni minerali e agrumate.

Chardonnay 100%.

2018

## SCHEDA TECNICA

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 100%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 piante/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto
<b>Affinamento</b>	51% pièces, 49% inox
<b>Dosaggio</b>	4,5 g/l
<b>Acidità</b>	6.3 g/l



750ml 1500ml

Il Satèn è il Franciacorta più delicato ed elegante. Prodotto solo nelle migliori annate, deriva da uve Chardonnay 100% raccolte nelle vigne di alta collina. La selezione dei grappoli è a dir poco meticolosa, così come la lenta maturazione in piccole botti bianche di rovere. Una volta assemblata, la cuvée affina in cantina per minimo 4 anni. La spuma abbondante, il perlage finissimo e il colore paglierino dorato annunciano profumi ammalianti e soavi di fiori rosa, agrumi maturi e noisette. La bocca fine segue la scia, è morbida e cremosa, perfettamente in equilibrio tra tocchi maturi e sensazioni fresche.





[bellavistawine.it](http://bellavistawine.it)