





FRANCIACORTA

BELLAVISTA

BRUT 2018

La bellezza di un'energia che sublima con il passare del tempo.

Uno stile che trae origine dai rigorosi parametri che ci guidano in vigna: viticoltura di alta collina, esposizioni sud e sud-est, età media delle viti superiore ai venticinque anni.

Le sue variabili olfattive sono una costituente importante, ma non la sola, nel determinare la tipologia gusto-olfattiva che lo distingue dai Brut convenzionali.

La metà dei vini che compone questa cuvée fermenta e si eleva in piccole botti di rovere bianco per un periodo non inferiore ai 7 mesi.

Un patrimonio di natura che, armonizzato alle restanti selezioni, contribuisce a rendere perfetto ed esaltante l'equilibrio complessivo.



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

Fine, continuo e persistente con una elegante corona e lunghe catene omogenee.

COLORE

Giallo di quarzo citrino, luminoso con riflessi brillanti .

PROFUMO

Un Bouquet raffinato ed etereo, elegante nelle sue sensazioni di fiori di montagna, sambuco, gelsomino, primula ed elicriso accompagnate da piacevoli note di frutta a guscio, fresche sensazioni di agrumi (mango, papaya e uva del deserto) e un ritorno piacevole di piccola pasticceria.

SAPORE

Un vino con un carattere nobile, suadente ed elegante. Un vino che si svela delicatamente con la sua raffinata tessitura e raggiunge un piacevole equilibrio fra tensione e distensione gustativa. Una melodia tutta italiana.

COMPOSIZIONE DELLA CUVÉE

Chardonnay 76% Pinot nero 24%

2018

SCHEDA TECNICA

Uvaggio	Chardonnay 76% Pinot nero 24%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 piante/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto
Affinamento	35% pièces, 65% inox
Dosaggio	3 g/l
Acidità	6.4 g/l



Dedicato al leggendario tempio dell'Opera, cui l'azienda si sente vicina e ispirata, è la migliore espressione dell'annata e dello stile Bellavista. Le uve che compongono questa grande cuvée, Chardonnay in prevalenza e Pinot nero, sono le migliori possibili, frutto di una selezione radicale dei singoli vigneti. Statuario quanto a equilibrio, capace di assecondare e allo stesso tempo cavalcare le caratteristiche dei millesimi, questo Metodo Franciacorta impressiona per intensità e complessità. Paglierino intenso al colore, ha perlage finissimo e persistente, prologo di profumi che appaiono la quintessenza dello stile Bellavista. Generose ed eleganti le note floreali di biancospino, imprevedibili quelle balsamiche di alloro, prima, di agrumi canditi e piccola pasticceria, poi. La bocca è spessa, decisa, aristocratica, cremosa e profonda al tempo stesso. Finale magnifico per pulizia e sapore.



