



BELLAVISTA

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA

BELLAVISTA

BRUT 2019



FRANCIACORTA

BELLAVISTA

BRUT 2019

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.

Più del 30% dei vini fermenta e si eleva in piccole botti di rovere bianco per un periodo non inferiore a 7 mesi.

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

La cuvée più rappresentativa della filosofia produttiva di Bellavista, l'elemento cardine che unisce il patrimonio di vigne e l'essenza dell'annata.



FRANCIACORTA
BELLAVISTA
BRUT 2019

BELLAVISTA

FRANCIACORTA
BELLAVISTA

Musical notation on a sheet of paper, including treble clefs and notes.

DIARIO DI VENDEMMIA 2019

Un'ottima annata, con eccellente qualità dell'uva e una buona resa dal punto di vista quantitativo: un grande risultato dovuto, soprattutto, alla perfetta conduzione agronomica nel corso delle varie stagioni e alle ottime temperature durante il periodo di vendemmia.

Dal punto di vista climatico, l'annata 2019 è stata caratterizzata da stagioni molto dinamiche; dopo un inverno particolarmente mite con temperature sopra le medie stagionali e scarse precipitazioni, la primavera ha portato un relativo abbassamento delle temperature e piogge abbondanti, così come nevicata sulle catene montuose ai confini della Franciacorta che hanno riportato le temperature alle medie stagionali.

L'andamento climatico nei mesi estivi ha poi permesso alle uve di mantenere un buonissimo stato di turgidità.

Verso la metà di agosto le temperature si sono abbassate e il 19 agosto ha preso il via la vendemmia, leggermente posticipata rispetto alla media degli ultimi anni.





2019

PROFILO SENSORIALE

PERLAGE

Fine ed elegante, in armonia con lo stile di Bellavista Brut.

COLORE

Nel bicchiere risulta luminoso, giallo con leggeri riflessi dorati, cristallino con bollicine estremamente fini.

PROFUMO

Bouquet molto intenso e ricco, una delle massime espressioni dello stile Bellavista. La frutta tropicale matura, soprattutto mango e papaya, si interseca con note floreali ed erbe mediterranee. Chiudono il ventaglio aromatico note di piccola pasticceria, ricordi di foglie di tè e frutta a guscio.

SAPORE

Un vino intenso che gioca in equilibrio tra ricchezza e freschezza. Superbo e deciso al sorso rivela tutta la sua solennità e culmina con un finale di grande lunghezza e persistenza.

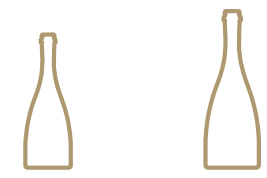
Chardonnay 75%

Pinot nero 25%

2019

SCHEDA TECNICA

Uvaggio	Chardonnay 75% Pinot nero 25%
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	47% pièces, 53% inox
Dosaggio	4.7 g/l
Acidità	6.3 g/l



750 ml 1500 ml

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. Oltre alla qualità eccezionale della materia prima utilizzata, questo Franciacorta si differenzia dagli altri Brut per il fatto che la metà dei vini da cui è costituito matura per sette mesi in piccole botti di rovere. 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.





bellavistawine.it