

ROSÉ 2021

FRANCIACORTA DOCG

Quando il tempo incontra la sua stagione migliore, nascono i Millesimati di Bellavista.
Emblemi della vocazione più alta della nostra cantina, i Millesimati rappresentano l'incontro raro tra natura, tempo e maestria artigianale.

DIARIO DI VENDEMMIA 2021

L'annata è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera caratterizzata da abbondanti piogge e qualche gelata, che ha rallentato leggermente il risveglio delle viti, portando a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature fresche rispetto alla media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato.

Il 25 luglio, una grandinata intensa ha colpito i vigneti, ma il clima di agosto, con il suo innalzamento delle temperature, ha favorito una ripresa vegetativa decisa e equilibrata. La vendemmia è iniziata il 25 agosto con i primi test di pigiatura per monitorare l'evoluzione dei parametri analitici.

Lo Chardonnay ha mostrato una maggiore tenuta agli effetti della grandinata, mentre il Pinot Nero, vitigno più sensibile, ha richiesto un'attenta gestione. È stato lasciato in pianta per raggiungere la maturazione ottimale, affrontando un intenso lavoro di selezione e una riduzione della produzione. Questa scelta ha permesso di ottenere uve sane e omogenee, con un profilo di grande energia e tensione, in perfetto equilibrio con eleganza dello Chardonnay.

Il frutto di questa annata si riflette in vini unici, che esprimono tutta la forza e la personalità della natura, valorizzati dal lavoro meticoloso in cantina.

ELABORAZIONE

VIGNA, LA NOSTRA VERITÀ

Denominazione Franciacorta DOCG

Vigne principali Brede, Casa Rosa, Cinquino, I Piani, Roccolo Lechi, Sasso, Valli, Carlino, Casotte, Inchine, San Zeno, Santuario.

Età media delle vigne 35 anni

Vitigni 56% Chardonnay, 44% Pinot nero

Selezioni Da 22 Vigneti, 29 Selezioni

Sistema di allevamento Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice

Densità di impianto 5000 ceppi/ha

Resa Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha

Periodo vendemmia Dal 25 agosto al 4 settembre 2021

Tipologia vendemmia Manuale

ENOLOGIA GENTILE

Pressatura Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio

Elevage 44% in pièces

Creazione Assemblage 29 marzo 2022

Vini di Riserva 11,2% di cui 6,5% Chardonnay, 4,7% Pinot nero

Tiraggio Giugno 2022

Affinamento sui lieviti Mediamente 40 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla Sboccatura 0,5 g/l

Tipologia Extra Brut

Zuccheri Residui 1,7 g/L, Zuccheri Totali 2,2 g/L, Alcool 12,5%,

Acidità Totale 6,8 g/L, pH 3,11, Solforosa Totale 51 mg/L (limite legale 185 mg/L)

PROFILO SENSORIALE

Colore

Rosa perla, rosa cipria, luminoso ed elegante.

Perlage

Fine, elegante e persistente, con corona ben presente, completo ed elegantissimo.

Profumo

Eleganza floreale da fiori d'arancio e d'ibisco. Sentori freschi di piccoli frutti a bacca rossa (ribes, melograno) si alternano a sensazioni vivaci di frutta tropicale e lychees lasciando spazio a una lieve speziatura da pepe rosa con un ricordo intrigante di pietra focaia.

Sapore

Un ingresso energico al palato, che conferma la grande energia di questa vendemmia. Un sorso ricco di tensione e nerbo. Ottima croccantezza e profondità con un finale intrigante e asciutto, di eccellente pulizia.



750ml | 1500ml