

BRUT TEATRO ALLA SCALA 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

Comuni Erbusco, Adro, Corte Franca, Cazzago San Martino, Capriolo, Rovato

Vigne principali Asilo, Bepi, Breda Sopra, Breda Sotto, Carlino, Casa Rosa, Ceppate, Cinquino, Favento, Ferrari, Inchine, La Posta, Le Case Capriolo, Muro Rosso, Rocchetta, Rocolo Lechi, Roncato, Sasso, San Zeno, Santuario, Seriola, Sottomonte, Tappo, Valli, Veterinario.

Età media delle vigne 28 anni

Vitigni 70% Chardonnay, 30% Pinot nero

Selezioni Da 32 vigneti, 38 Selezioni

Sistema di allevamento Guyot, 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

Elevage 58% inox, 42% in pièces

Creazione Assemblage Aprile 2022

Tiraggio Giugno 2022

Affinamento sui lieviti Mediamente 40 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla Sboccatura 1 g/l

Tipologia Extra Brut

Zuccheri Residui 2 g/l, Zuccheri Totali 3 g/l, Alcool 12,5%,

Acidità Totale 6,7 g/l, pH 3,11, Solforosa Totale 58 mg/l (limite legale 185 mg/l)

PROFILO SENSORIALE

Colore

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

Perlage

Fine, continuo e vivace. Una corona elegante e catene persistenti, omogenee e dinamiche.

Profumo

Ampio e avvolgente, con profonda complessità floreale e aromatica. Note di fiori di sambuco e fiori d'arancio si intrecciano a erbe officinali e sentori esotici di ananas e frutta candita. Chiudono eleganti sfumature di incenso e pietra focaia, che ne definiscono il tratto minerale.

Sapore

Ingresso energico e luminoso, di grande slancio e portamento. La struttura è solida, croccante e armoniosa, sostenuta da una freschezza nitida e una tessitura fine. Il finale è dinamico, avvolgente e di lunga persistenza minerale.



750ml | 1500ml