

2016 Vittorio Moretti Franciacorta extra Brut Reserva DOCG

Bellavista | Lombardei

Der Ausnahme-Cru Vittorio Moretti von Bellavista wird zu 60% aus Chardonnay und zu 40% aus Pinot Noir gewonnen. Die Rebstöcke wachsen in den besten Lagen, auf den besten Böden und sind im Schnitt 25 Jahre alt. Die Trauben werden in kleinen Weißweinfässern vergoren und während der Reifezeit von mindestens 7 Jahren mit einem Kork verschlossen. Für die Komposition werden nur die besten Jahrgänge ausgesucht, die den Charakter und den Stil einer großen Reserve bestätigen.

So entsteht ein tiefgelb leuchtender, reichhaltiger, komplexer und cremiger Schaumwein mit unter 3 g/Liter Restzucker und eleganter Perlage. Elegant, komplex, vielschichtig mit hervorragender Struktur und außerordentlicher Länge.



Speiseempfehlung

Ein hochwertiger Speisebegleiter zu salzigen Fischgerichten.

Sensorik

| | |
|------------------|--|
| Farbe | goldgelb |
| Duft | Gebäck, kandierte Zitrusfrüchte, Lorbeer |
| Geschmack | komplex, mittlere Säure, opulent |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|------------------|
| Ausbau | Methodo Classico |
| Trinktemperatur | 6-8°C |

Speiseempfehlung

gegrillte Makrele, Sardellen, Fischcanapés

Produzent

Die Geschichte der Familie Moretti ist seit 1400 mit der Region Franciacorta verflochten. Im Jahr 1977 gründete Vittorio Moretti in dem Örtchen Bellavista das Weingut, das bereits ab dem zweiten Jahr nach Gründung Franciacorta Metodo Classico produzierte. Erst nur für Freunde, dann begann der Stern von Bellavista zu leuchten und Bellavista wurde zu einem der wichtigsten italienischen und internationalen Sektproduzenten. Heute ist die Marke Bellavista ein Synonym für Eleganz und Finesse. Beraten wird der Betrieb von Richard Geoffroy, der ehemals chef de cave von Don Perignon war. Auf mittlerweile 210 Hektar Rebfläche werden jährlich 1 600 000 Flaschen erzeugt, 1 000 000 davon von der Signaturschaumwein Alma Grande. Über 80 % der Flaschen wird auch heute noch von Hand gerüttelt, wie man gut an dem Kreidestrich auf dem Flaschenboden sehen kann. Jede Flasche erzählt die Geschichte des Weinguts, des Territoriums, das es beherbergt, und des Stils, der es auszeichnet.

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| Gründungsjahr | 1977 |
| Rebfläche | 210 Hektar |
| Zahl produzierter Flaschen | 1 600 000 |
| Rebsortenspiegel | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco |

SOC. AGR. BELLAVISTA | Via Bellavista 5 | 25030 Erbusco