2018 Vittorio Moretti Franciacorta Dosaggio Zero Riserva DOCG

Bellavista | Lombardei



Die Riserva Vittorio Moretti von Bellavista zählt zu den Prestige-Cuvées der Franciacorta und ist dem Gründer des Hauses, Vittorio Moretti, gewidmet. Dieser Franciacorta DOCG entsteht nur in besonders guten Jahrgängen und vereint die besten Parzellen, Lagen und Lesechargen des Weinguts. Die Trauben stammen überwiegend von älteren Reben auf kalkhaltigen Böden der Hügel rund um Erbusco, wo das gemäßigte Klima zwischen Alpenausläufern und dem nahen Iseosee ideale Bedingungen für elegante Schaumweine bietet.

Die Cuvée besteht hauptsächlich aus Chardonnay, ergänzt durch Pinot Nero. Nach der selektiven Handlese werden die besten Moste vergoren; ein Teil der Grundweine reift in kleinen Holzfässern, was dem Riserva Vittorio Moretti zusätzliche Tiefe und Struktur verleiht. Anschließend folgt eine lange Reife von mindestens 7 Jahren auf der Hefe in der Flasche, typisch für große Franciacorta, wodurch der Riserva seine komplexe Aromatik, feine Perlage und cremige Textur entwickelt.
Im Glas zeigt sich die Riserva Vittorio Moretti in leuchtendem Gold mit äußerst feinem, anhaltendem Mousseux. Das Bukett verbindet Noten von reifem Pfirsich, Aprikose und weißen Blüten mit Anklängen von Brioche, gerösteten Mandeln und feiner Mineralität. Am Gaumen wirkt der Franciacorta präzise, vielschichtig und elegant, getragen von lebendiger Säure und einer cremigen Struktur. Das lange, mineralische Finale unterstreicht den Anspruch dieser Riserva als eine der charakterstärksten Interpretationen der Franciacorta.

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

Auszeichnungen

2016: 95/100 James Suckling, 96/100 Falstaff

Produzent

Die Geschichte der Familie Moretti ist seit 1400 mit der 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 Dom Pérignon 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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN