SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2019 Bellavista Saten Franciacorta Brut DOCG

Bellavista | Lombardei



Der Franciacorta Satèn DOCG von Bellavista gehört zu den elegantesten Interpretationen dieser lombardischen Schaumwein-Appellation. Satèn ist eine besondere Stilistik innerhalb der Franciacorta, die ausschließlich aus weißen Rebsorten hergestellt wird und durch einen etwas niedrigeren Flaschendruck eine besonders feine, cremige Perlage erhält. Für diesen Wein wird ausschließlich Chardonnay verwendet, der aus höher gelegenen Weinbergen rund um Erbusco stammt. Die Reben wachsen in Guyot-Erziehung bei einer Pflanzdichte von rund 5.000 Rebstöcken pro Hektar und haben ein durchschnittliches Alter von etwa 30 Jahren. Die Lese erfolgt gegen Ende August, wobei nur perfekt gereifte Trauben selektiert werden.

Nach der schonenden Pressung vergärt ein Teil der Grundweine in kleinen Eichenfässern, während der restliche Anteil im Edelstahltank ausgebaut wird. Rund 45 % reifen in kleinen Holzfässern (pièces), was dem Wein zusätzliche Struktur und aromatische Tiefe verleiht. Nach der Assemblage folgt eine lange Flaschenreife von etwa 45 Monaten auf der Hefe, wodurch der Franciacorta seine außergewöhnliche Finesse und Komplexität entwickelt. Der sehr niedrige Dosage von etwa 2,5 g/l unterstreicht den präzisen, eleganten Stil.
Im Glas zeigt sich der Satèn in hellem Strohgelb mit besonders feinem, cremigem Mousseux. In der Nase entfalten sich Aromen von rosa Blüten, reifen Zitrusfrüchten und Haselnuss. Am Gaumen wirkt der Wein weich, harmonisch und dicht, getragen von einer feinen Säurestruktur und einer seidigen Textur, die in ein langes, elegantes Finale übergeht.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	weiße Blüten, Gebäck, Zitrusfrüchte
Geschmack	komplex, mittlere Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Weichkäse, Salzwasserfisch, Lachs

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 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

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN