

## 2019 Bellavista Saten Franciacorta Brut DOCG

Bellavista | Lombardei

### Sensorik

<b>Farbe</b>	lachsfarben
<b>Duft</b>	Gebäck, Granatapfel und Nektarine
<b>Geschmack</b>	komplex, mittlere Säure, elegant

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Methodo Classico
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Sardellen, Austern, Tatar

### 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.

<b>Gründungsjahr</b>	1977
<b>Rebfläche</b>	210 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	1 600 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco

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

