

2020 Bellavista Rose Franciacorta Extra Brut DOCG

Bellavista | Lombardei

Großartige Struktur, perfekte phenolische Reife der Trauben und eine sehr präsent Perlage machen die Größe dieses Franciacorta Rosé Extra Brut aus. Er wird aus nicht weniger als 30 Grundweinen zusammengestellt. Einige davon reifen in kleinen Weißweinfässern. Nach der Assamblage wird er für 48 Monate auf der Hefe ausgebaut und gewinnt dadurch an Struktur und Komplexität. So entsteht ein großer Franciacorta Rosé, der sich nicht nur als Aperitif, sondern auch sehr gut als Speisebegleiter eignet.



Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Brioche, Gebäck, Granatapfel und Nektarine
Geschmack	komplex, mittlere Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Sardellen, Austern, Tatar

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