

2021 Teatro alla Scala Franciacorta Brut DOCG

Bellavista | Lombardei

Der Teatro alla Scala Franciacorta von Bellavista hat eine besondere Beziehung zum Teatro alla Scala, dem berühmten Opernhaus in Mailand, das 1778 gegründet wurde. Diese Verbindung basiert auf gemeinsamer Kreativität, Disziplin und Emotion. Der Millesimato Teatro alla Scala ist der erste Wein jeder Ernte und der beste Ausdruck des Jahrgangs. Jährlich sorgt er für Spannung und große Emotionen, wenn er die Bühnen in der Franciacorta erleuchtet.

Am 7. Dezember, dem Tag des Schutzheiligen Mailands, Sant'Ambrogio, wird die neue Saison mit einer glanzvollen Opernpremiere eröffnet. Seit 2004, dem Jahr der Wiedereröffnung nach umfangreichen Renovierungen, ist Bellavista Teil dieses Rituals, das die legendäre italienische Operngeschichte und das hohe kreative Niveau des italienischen Belcanto feiert. Das Design der Flasche des Vintage Brut ist speziell gestaltet, um die Essenz des Teatro alla Scala widerzuspiegeln.



Die Trauben, die diese große Cuvée bilden sind vorwiegend Chardonnay und Pinot nero. Um das bestmögliche Ergebnis zu erlangen, gibt es eine radikale Auswahl der einzelnen Weinberge. Abgesehen von der außergewöhnlichen Qualität des verwendeten Rohstoffs unterscheidet sich dieser Franciacorta von den anderen Brut durch die Tatsache, dass die Hälfte der Weine, aus denen er hergestellt wird, sieben Monate lang in kleinen Eichenfässern reifen. Danach reift der Wein um die 4 Jahre im Keller auf der Hefe. Das Resultat ist intensiv und komplex mit sehr feiner, anhaltender Perlage und großartigem Abgang.

Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	Gebäck, Lorbeer, Weißdorn
Geschmack	komplex, hohe Säure, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Austern, Fischtatar, Oliven

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