

2023 Vigna Convento SS. Annunciata Curtefranca bianco DOC

Bellavista | Lombardei

Der Vigna Convento SS. Annunciata Curtefranca bianco DOC ist ein eleganter, burgundisch inspirierter Chardonnay mit Finesse, mineralischer Frische und feiner Cremigkeit der zeigt, wie ernst Bellavista stillen Wein neben seinen berühmten Schaumweinen nimmt.

Am südlichen Rand der Franciacorta erhebt sich auf dem Monte Orfano das Kloster Santissima Annunciata, gegründet im Jahr 1449. Inmitten dieses traditionsreichen Ortes bewirtschaftet Bellavista einen 5,45 Hektar großen Chardonnay-Weinberg mit besonderem Mikroklima. Die Lage auf der die Trauben für den Vigna Convento SS. Annunciata Curtefranca bianco DOC wachsen, profitiert von mediterranen Einflüssen und zeichnet sich durch zwei unterschiedliche Bodentypen aus. Diese geologische Vielfalt wird durch getrennte Lese und Vinifikation zum Ausdruck gebracht.



Die Vergärung erfolgt ausschließlich in kleinen, drei- bis vierjährigen Eichenfässern, in denen der Wein zwölf Monate reift. Anschließend lagert er mindestens zwei weitere Jahre in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangt. Die daraus entstehende Cuvée präsentiert sich als komplexer, finessenreicher Weißwein mit eleganter Struktur, feiner Mineralität und bemerkenswerter Frische. Der Ausbau im Holz verleiht ihm Tiefe und Reifepotenzial, ohne die Rebsortentypizität zu überdecken.

Der Vigna Convento SS. Annunciata Curtefranca bianco DOC ist ein Wein, der gleichermaßen Geschichte, Herkunft und handwerkliche Präzision der Ausnahmehetriebs Bellavista in sich vereint. Im Glas zeigt er sich strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von Aprikosen, weißen Blüten, angenehme zitrische Noten und leichte Ankänge an Zedernholz. Am Gaumen ist der Vigna Convento SS. Annunciata Curtefranca bianco DOC cremig und frisch, mit mineralischer Tiefe und elegantem, langen Nachhall.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Vanille, Brioche, nasser Stein
Geschmack	komplex, frische Säure, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

kräftige Fleischgerichte, geräucherter Fisch, Kräutermarinade

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

