Nectar Franciacorta Demi Sec DOCG

Bellavista | Lombardei

Ein seltener, fruchtiger und einhüllender Spumante. Demi-sec ausgebaut ist er als Begleiter zu würzigen Gerichten oder Desserts geschaffen. Eine Persönlichkeit, die in der Art ihres Ausbaus an das Lebensgefühl der 1920er Jahre des amerikanischen Expressionismus erinnert. Mit persistenter Perlage, intensiver Aromatik nach weißen Blüten und kandierten Aprikosen, ist er am Gaumen trotz der dezenten Süße frisch, komplex und animiert zu einem weiteren Gläschen.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	weißer Pfirsich, Gebäck, Rosenblätter
Geschmack	frisch, gutes Säure-Süßeverhältnis, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

scharfes Sushi, Wasabi, Lardo, Mandelgebäck, Gugelhupf

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