



Bellavista Rosé Brut DOCG 2018

Der zart perlende Rosé Brut duftet nach weissem Pfirsich, Waldbeeren, Zitrusfrüchten, Hagebutte und einem Hauch Toast. Ein frischer Genuss mit schöner Persistenz.

Produzent	Bellavista
Kategorie	Franciacorta
Land	Italien
Region	Franciacorta
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5000 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	2026 - 2028
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Nero
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318973
Passt zu	Antipasti, Fisch, mildem Käse, mediterraner Küche
Bewertungen	James Suckling 93/100 Falstaff 93/100 Gambero Rosso 3/3



Vinifikation

Der Grundwein bestehend aus 63% Chardonnay und 37% Pinot Noir wird zu 38 % in Piècen à 228L und zu 52 % im Stahltank ausgebaut. Nach der Assemblage erfolgt die Flaschengärung mit 48 Monaten auf der Hefe. Nach der Degorgierung erfolgt eine 180 Flaschenreife bevor dieser Franciacorta in den Handel kommt.

Terroir

Diese ursprünglichen Weinberge von aussergewöhnlicher Qualität befinden sich auf dem Bellavista-Hügel, der seinen Namen seiner herrlichen Lage über dem Lago di Iseo verdankt. Die Böden sind mineralstoffreich, das Klima mild - perfekt für die Herstellung hochwertiger Schaumweine.

Geschichte





Bellavista wurde 1977 in Franciacorta von Vittorio Moretti gegründet, der damals entschied, aus dem kleinen Weinbetrieb in Familienbesitz ein Unternehmen zu machen. Diese ersten historischen Rebflächen, von aussergewöhnlicher Qualität, liegen auf dem, nach seiner schönen Lage benannten, Hügel Bellavista. Von dort aus ist der Iseosee und die gesamte Po-Ebene bis zu den Alpen zu überblicken.

