



VITTORIO MORETTI

Riteniamo che questo Franciacorta rappresenti, nelle rare annate in cui viene prodotto, le più importanti ed eccezionali vendemmie della nostra terra di Franciacorta. Per questo Vittorio Moretti ha desiderato confermare questa certezza proponendo ai nostri estimatori più esclusivi una Riserva firmata a proprio nome. Bellavista Vittorio Moretti, nasce dal desiderio di valorizzare la natura ed i migliori crus di Franciacorta come Erbusco, Nigoline, Torbiato, Colombaro con una cuvée composta quasi in maniera egualitaria da Chardonnay e Pinot Nero. Così la rara posizione microclimatica, assieme ai numerosi affinamenti di Casa Bellavista, ci permette di presentare un Franciacorta di eccezionale personalità e carattere. Questa cuvée è la miglior prova dello spirito di perfezione che anima la Casa Bellavista.

È disponibile mediamente dopo 7 anni dalla vendemmia.

Colore chiaro, vivo, luminoso con riflessi verde oro. Perlage e spuma abbondante; bollicine sottili che salgono lente; corona di spessore, intera quasi cremosa, continua e persistente. Olfatto elegante, avvolgente, suadente, diretto, veloce ed immediato di frutta bianca matura, pesca, miele, e fiori di agrumi.

Gusto in perfetta sintonia olfattiva, ampio di freschezza ed intensità.

Leggero di piccola frutta a bacca rossa e sapidità di mare. Soffice voluminosità significativamente presente. Armonica, determinata acidità, che allunga il gusto, persistente senza compromessi. Servire a 6 °C.

