

 Italia, Lombardia

Il Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Bellavista è una delle massime espressioni della denominazione. È prodotto esclusivamente nelle migliori annate con Chardonnay e Pinot Nero in proporzioni variabili secondo la vendemmia, selezionando uve dagli appezzamenti più qualitativi come quelli di Erbusco, Nigoline, Torbiato e Colombaro. Vigneti che hanno, e danno, caratteristiche diverse e che portano ad uno spumante che aspira alla completezza e alla qualità assoluta. La mano e i gesti antichi curano ogni passaggio, dalla raccolta, alla pigiatura, alla fermentazione in piccole botti di rovere bianco, al tiraggio, al lentissimo remuage, alla sboccatura, fino al confezionamento. Questo vino insomma rappresenta anche la volontà di preservare la tradizione degli inizi.

Un punto di raccordo tra memoria e visione, passato e futuro. Ovviamente, solo le migliori selezioni possono entrare a far parte di questo esclusivo assemblaggio: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia.

I frutti delle viti più vecchie vengono fermentati in piccoli fusti di rovere bianco, mentre il lungo élevage sui lieviti prevede l'uso del tappo di sughero.

**Uvaggio: Chardonnay Pinot Nero**

**Tipologia: Spumante**

**Denominazione: Franciacorta DOCG**

**Regione: Lombardia**

**Affinamento: Affina 72 Mesi Sui Propri Lieviti**

**Temperatura Di Servizio: 8°/10°**

La Riserva Vittorio Moretti brilla di colore oro verde, illuminato da un perlage fitto e finissimo. Al naso è confortante, con aromi che spaziano dalla pesca bianca, al mango, all'ananas, al miele millefiori, al cedro candito, fino al profumo che ti inebria al mattino quando passi dietro un laboratorio di pasticceria. Il sorso è in linea con il naso, gratifica e disseta con freschezza, energia e lunghezza. Da assaggiare da solo, poi accompagnare con fragranti croissan salati, caldi, ripieni.

**Note: Contiene Solfiti**

