

 Italia, Lombardia

Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza, quindi pinot nero e una piccola quota di pinot bianco.

In cantina viene assemblata da mani sapienti, a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, tesoro indispensabile per perpetuare nel tempo lo stile della casa. Altro fattore decisivo è la fermentazione e l'élevage di parte dei vini base in piccole botti di rovere bianco, capaci di apportare intensità e complessità.

Vitigni: Chardonnay 79%, pinot nero 20%, pinot bianco 1%

Affinamento: 29% pièces, 71% inox

Dosaggio: Brut

Formato: 0,75 l

Volume alcolico: 12.5%

Esame visivo: Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo.

Olfattivo: Ampi e avvolgenti, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria.

Gustativo: In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.

