

DRINKS.

Bellavista Satèn Brut DOCG Franciacorta 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802886
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Zürich
Abfüller	Casa del Vino SA, Silbernstrasse 1, 8953 Dietikon, Schweiz
Marke	Bellavista
Typ	Franciacorta
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Zitronengelb im Antlitz signalisiert er bereits seine Zitrusaromen in der Nase, die von Noten weisser Früchte sowie Blumen und Anklängen getrockneter Kräuter sowie Trockenfrüchten begleitet werden. Am Gaumen seidig und harmonisch mit eleganter Struktur. Im Abgang zeigt er zitronig-mineralische Noten.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	100 % Chardonnay, 48 Monate auf Hefe in Flaschen ausgebaut, anschliessende 180 Flaschengärung
Ehrungen	 98/100 Luca Gardini (Best Sommelier of the World 2010)



Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Mediterrane Küche

Beschreibung

In der Nähe des Iseosees in der Po-Ebene befindet sich die einst kleine Winzerei Bellavista, die 1977 von Vittorio Moretti gegründet wurde. Sie war bereits einige Jahre in Betrieb und profitierte von den historischen sowie mineralstoffreichen Rebflächen auf dem Bellavista-Hügel im milden Franciacorta, der nach seiner wunderschönen Aussicht über die gesamte bis hin zu den Alpen und natürlich dem nahegelegenen See benannt wurde. Zur Winzerei gehören mittlerweile 207 Hektar Land und sie produziert jährlich 1,5 Millionen Flaschen, mit denen sie die Weltmärkte erobert. Ganz wie einst, wird hier noch die Marmonier-Traubenpresse verwendet und die Philosophie zur Herstellung für guten Wein wurde von einer Generation an die nächste weitergereicht.

Die Chardonnay-Trauben des Satén Brut DOCG Franciacorta stammen aus Einzellagen mit Südwestausrichtung und wurden zu 90 % in Piècen à 228L sowie zu 10 % in Stahltanks ausgebaut. 48 Monate reifte der Schaumwein auf seiner Hefe in den Flaschen und es erfolgt eine weitere 180 Tage Flaschenreifeung, bevor er bereit ist, das Licht der Welt zu entdecken. Das Ergebnis ist ein seidig-harmonischer Schaumwein mit Zitrusaromen, der gut zu vegetarischen Gerichten, Antipasti oder passend zu seiner Herkunft mediterranen Gerichten gereicht werden kann. Er kann ausgezeichnet bis zum Jahr 2029 gelagert werden, um seine Aromen besser entfalten zu können.