DRINKS.

Bellavista Satèn Brut DOCG Franciacorta 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802886
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Casa del Vino SA, Silbernstrasse 1, 8953 Dietikon, Schweiz
Marque	Bellavista
Type	Franciacorta
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Ce vin à la robe jaune citron présente déjà des arômes d'agrumes au nez, accompagnés de notes de fruits blancs, de fleurs et de notes d'herbes séchées et de fruits secs. En bouche, il est soyeux et harmonieux avec une structure élégante. En fin de bouche, il présente des notes minérales et citronnées.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	100 % Chardonnay, élevé 48 mois sur lies en bouteille, puis 180 fermentation en bouteille
Honneurs	98/100 Luca Gardini (Best Sommelier of the World 2010)
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié

Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2017
En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, légumes, cuisine méditerranéenne

Description

Près du lac d'Iseo, dans la plaine du Pô, se trouve l'ancienne petite exploitation viticole Bellavista, fondée en 1977 par Vittorio Moretti. Elle était déjà en activité depuis quelques années et profitait des vignobles historiques et riches en minéraux de la colline de Bellavista, dans la région tempérée de Franciacorta, qui doit son nom à la vue magnifique qu'elle offre sur l'ensemble de la région, jusqu'aux Alpes et, bien sûr, au lac tout proche. L'exploitation viticole possède aujourd'hui 207 hectares de terres et produit 1,5 million de bouteilles par an, avec lesquelles elle conquiert les marchés mondiaux. Comme autrefois, on y utilise encore le pressoir Marmonier et la philosophie de production du bon vin s'est transmise de génération en génération.
Les raisins de Chardonnay du Satén Brut DOCG Franciacorta proviennent d'une seule parcelle exposée au sud-ouest et ont été élevés à 90 % dans des pièces de 228 litres et à 10 % dans des cuves en acier. Le vin mousseux a vieilli pendant 48 mois sur ses lies dans les bouteilles et il y a encore 180 jours de vieillissement en bouteille avant qu'il ne soit prêt à découvrir la lumière du monde. Le résultat est un vin mousseux soyeux et harmonieux aux arômes d'agrumes, qui peut être servi avec des plats végétariens, des antipasti ou, en accord avec son origine, des plats méditerranéens. Il peut parfaitement être conservé jusqu'en 2029 afin de mieux développer ses arômes.