



BELLAVISTA VITTORIO MORETTI

Il "Vittorio Moretti" rappresenta, nelle rare annate in cui viene prodotto, una delle vette più alte che la Franciacorta sia in grado di esprimere. Si tratta di un assemblaggio di chardonnay e di pinot nero, in parti uguali, mai disponibile prima di sette anni dalla vendemmia. Un blend che nasce dal desiderio di valorizzare tutti i maggiori appezzamenti di Bellavista.

FORMATO: 0,75 e 1,50 lt

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino intenso, dal perlage finissimo e persistente. Al naso esprime tutta l'eleganza di cui solo Bellavista è capace grazie a sentori di frutta matura, pesca ed albicocca, che subito lasciano spazio a note agrumate e candite, di miele, di crosta di pane, di piccola pasticceria. In bocca è fresco, intenso, ampio, avvolgente, soffice. Armonico, tracciato da un'acidità luminosa e da una freschezza molto incisiva, chiude con il finale dei grandi, lunghissimo.

ABBINAMENTI: Aperitivo per grandi occasioni, il "Vittorio Moretti" è spumante che si abbina splendidamente a piatti capaci di non prevaricarne le caratteristiche. Ottimo con una tartare di tonno.

DENOMINAZIONE: Franciacorta DOCG

VITIGNI: Chardonnay 58%, Pinot Nero 42%

ALCOL: 12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

MOMENTO PER GUSTARLO: Aperitivo, Occasioni speciali

TIPOLOGIA: Champagne e Spumante

ABBINAMENTI: Antipasti di pesce



