



BELLAVISTA SATÈN

Il Franciacorta DOCG Satèn di Bellavista nasce in un territorio vocato alla produzione di spumanti. I vigneti, che si trovano sulle alte colline della Lombardia, sono perfettamente esposti alle prime luci del mattino.

Questo spumante è prodotto da uve Chardonnay in purezza. La vinificazione è accuratamente seguita in ogni sua fase. Le uve vengono raccolte e selezionate scrupolosamente, il vino matura in piccole botti di rovere bianco e successivamente affina per almeno 5 anni in cantina.

Il Satèn si presenta con una schiuma densa e corposa e con un perlage fine e persistente. Questo Franciacorta è caratterizzato da un colore giallo intenso con leggere sfumature d'oro. Al naso si apre con un bouquet di fiori di pesco, arricchito da note dolci di miele di acacia e nocciole. Al palato risulta fresco, con un leggero retrogusto di agrumi.

Questo vino è perfetto come aperitivo in accompagnamento a tartine e stuzzichini. Si abbina egregiamente a crostacei e pesci crudi, ma è ottimo anche con primi piatti leggeri.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2009	
ESPRESSO	2009	
VERONELLI	2009	91/100
WINE SPECTATOR	2009	88/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2009	92/100

