



Franciacorta DOCG

Bellavista Franciacorta Alma Grande Cuvée Brut

CHF 32.50

statt CHF 39.50

75cl
12.5%
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc
AN 7038700

Degustationsnotiz

Im Glas gelb mit gut erkennbarem grünem Schimmer. Der Schaum ist weiss und von ausgezeichneter Dauer. Die Perlage ist feinkörnig. Verführerischer Duft, nach Golden-Delicious-Äpfeln, getrockneten Aprikosen, gebackenem Brot und gerösteten Mandeln. Der Geschmack entspricht den Eindrücken der Nase, würzig und voll im Abgang.

Herstellung

Der Ausbau erfolgt zu 15 % in Piëcen, zu 85 % imahltank. Während vier Jahren reift der Wein in den Bellavista-Kellern.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

Herrlich zu Fisch – von gegrillten Doraden und Forellen bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet. Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten.

Produzent

Bellavista legt grossen Wert auf naturnahe Produktion. Alles, was in die von Vittorio Moretti selber gestalteten Flaschen kommt, stammt von den 206 Hektar grossen Bepflanzungen des Guts. Zugekauft wird nichts. Nur so kann Chefönologe Mattia Vezzola für die Qualität der Trauben garantieren. Die drei zugelassenen Sorten Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero werden ausschliesslich von Hand gelesen. Diese ursprünglichen Weinberge von aussergewöhnlicher Qualität befinden sich auf dem Bellavista-Hügel, der seinen Namen seiner herrlichen Lage über dem Iseo-See mit Blick über das gesamte Po-Tal bis hin zu den Ausläufern der Alpen verdankt. Mit Blick auf die Zukunft widmete sich Vittorio Moretti dem Erwerb neuer Weinberge im Weinanbaugebiet Franciacorta.

Region

Franciacorta ist eine Weinregion in der Lombardei, im Norden Italiens, die für ihre Schaumweine bekannt ist. Die Region ist vor allem für den Franciacorta DOCG Wein bekannt, der ausschließlich nach der Methode der Champagner-Herstellung produziert wird. Die Weine werden aus einer Mischung von Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco Trauben hergestellt und reifen mindestens 18 Monate auf der Hefe. Der Franciacorta ist bekannt für seinen eleganten und feinen Geschmack mit einem Hauch von Apfel und Zitrusfrüchten und eignet sich perfekt als Aperitif oder Begleiter zu leichten Gerichten. Die Weinregion Franciacorta gilt als eine der besten Schaumweinregionen Italiens und hat internationale Anerkennung erlangt.