

Nectar Bellavista Franciacorta

cod.: champagne02



Nectar Bellavista Franciacorta

DESCRIZIONEUna filosofia produttiva dei primi del 700 incontra una tecnologia d'avanguardia nell'intento di rappresentare la sublimità di un'armonia totalmente naturale. Spuma bianca e persistente, perlage estremamente sottile e continuo. Nectar[®] Franciacorta Demi-Sec Bellavista è ottenuto da sole uve Chardonnay, provenienti da almeno 30 vigne differenti collocate nella fascia collinare più alta ed esposte secondo un orientamento rivolto a Sud. La fermentazione delle uve che danno il vino base si svolge per il 30% all'interno di piccole botti di rovere bianco. Una volta completata la vinificazione, questo viene imbottigliato ed addizionato di un mosto zuccherino proveniente da un appassimento in pianta di uve dei vigneti Bellavista. Reso pronto per la rifermentazione in bottiglia, "Nectar" svolge il suo percorso di spumantizzazione che lo vede uscire dalla cantina dopo ben 4 anni dalla vendemmia.

Nel prodotto e custodito nell'apposito astuccio

EUR 58,00
iva inc.

