

'Pas Opéré' Franciacorta DOCG Extra Brut Bellavista

cod.: champagne03



Il Bellavista nasce in Franciacorta nel 1977 per volontà dell'imprenditore Vittorio Moretti che decise di trasformare in azienda una piccola attività vitivinicola fondata su alcuni ettari di proprietà di famiglia.

Bellavista viene prodotto mediante metodi tradizionali: si usano presse tradizionali per ottenere una delicata spremitura delle uve ed un particolare frazionamento dei mosti che vengono poi in parte fermentate in piccole botti di rovere.

Bellavista Pas Opéré è il risultato di una rigorosissima selezione delle uve provenienti dai migliori appezzamenti aziendali, tutti con un'età media superiore ai 20 anni. Si tratta di un Franciacorta pensato e realizzato secondo la più antica tradizione che prevede la fermentazione di buona parte del mosto in piccole botti di rovere. Si ha poi una seconda fermentazione che si svolge in bottiglia secondo il Metodo Classico con una sosta sui lieviti di almeno 72 mesi.

Al naso esprime un profilo olfattivo di rara fragranza grazie a note di miele d'acacia, agrumi, mela, vaniglia e camomilla. Perfettamente bilanciato grazie ad un'ottima freschezza e sapidità, chiude con un finale lungo e piacevolissimo.

Un Franciacorta da intenditori, ideale per una cena importante a base di pesce.

Il prodotto comprende l'apposito astuccio!

EUR 71,00
iva inc.

