

FRANCIACORTA RISERVA DOCG VITTORIO MORETTI

Uvaggio	Chardonnay 62%, Pinot nero 38%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	Oltre i 30 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto
Affinamento	56% pièces, 44% inox
Dosaggio	0 g/l
Acidità	7,4 g/l



750ml 1500ml

Una cuvée che racconta la gioia di vivere, la creatività e lo spirito indomito di Vittorio Moretti. Una Riserva che tiene viva la memoria della terra di Franciacorta e del suo perpetuo rinnovarsi. Un punto di raccordo tra reminiscenza e visione, passato e futuro. Dalle migliori selezioni nasce questo prezioso assemblaggio: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia. I frutti delle viti più vecchie vengono fermentati in piccole botti di rovere bianco, il lungo élevage sui lieviti è nobilitato dall'uso del tappo in sughero. Colore giallo carico, lucente, spuma ricca e cremosa, perlage di interminabile persistenza. Ampie e caleidoscopici i profumi, capaci di continue trasformazioni che spaziano dalla frutta matura a pasta gialla, a note agrumate, che si intrecciano a fiori bianchi e sfumature di cremeria con sottofondo di frutta secca e canditi. Coerenza al palato, denso e cremoso, generoso e ricco, lunghissimo nel sorso e negli aromi. Determinante è il ruolo dell'acidità che sostiene e trascina, regalando freschezza e longevità.


BELLAVISTA
FRANCIACORTA

