



Franciacorta DOCG

## Vittorio Moretti Riserva 2016

### Bellavista

**CHF 119.00**

-  75cl
-  12.5%
-  Chardonnay, Pinot Noir
-  Falstaff: 96
-  Gambero Rosso: 3
- AN** 69737516

#### Vinifikation

Die Ernte erfolgte am 23. August 2016 und wurde von Hand in kleinen 13 kg Kisten durchgeführt. Alle Einzellagen wurden spontanvergoren und zu 56% Ausbau in Pièce à 228L und zu 44% in Stahltank auf der Feinhefe. Zweitgärung nach method traditionnelle mit Reifung auf der Hefe 70 Monate. Manuelle Remuage und Dégorgement à la volée mit Zero Dosage.

#### Degustationsnotiz Nase

Der Duft ist vielschichtig, verspielt, mit Holunderblüten und Jasmin, Safran und Mandeln, tropischen Früchten und Zitrusfrüchten, begleitet von einer faszinierenden Note von Feuerstein und Weihrauch.

#### Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen verführt der Vittorio Moretti mit einer feinen Perlagen, einer cremigen, seidigen Textur bei einer animierenden, saftigen Frische und einem langanhaltenden Abgang.

#### Passt zu

auserlesenen Fischen und feinen Meeresfrüchten.

#### Produzent

BELLAVISTA zählt zu den renommiertesten Weingütern in der Franciacorta. Seit der Gründung setzt BELLAVISTA auf höchste Qualität und sorgfältige Handarbeit. Die ursprünglichen Weinberge 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. 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.