



**UNA FAMIGLIA,
UN TERRITORIO,
L'INTUIZIONE
CHE DIVENTA STORIA**

La storia della famiglia Moretti si intreccia a quella di Erbusco e della Franciacorta, tanto che antichi carteggi testimoniano la presenza in zona già nel 1400. Nel 1977 Vittorio Moretti decide di dedicarsi al mondo del vino. Avvia l'azienda e costruisce la casa in cui vivere in località Bellavista, dopo aver acquistato piccoli appezzamenti da 30 diversi proprietari. Un luogo bellissimo, come si intuisce dal nome, che si dimostra anche particolarmente vocato.

Il primo anno vengono prodotti solo vini fermi, il secondo poche bottiglie di Metodo Classico, da bere con gli amici, il terzo l'ingranaggio può dirsi avviato, seppur con numeri confidenziali.

La stella Bellavista comincia a brillare.

Arrivano i primi viaggi in Champagne, la definizione di un proprio gusto e l'organizzazione di una cantina che di lì a poco fa scuola, diventando una delle realtà più importanti della spumantistica italiana e internazionale.

Oggi il marchio Bellavista è sinonimo di eleganza e finezza. Ogni bottiglia racconta la storia della cantina, il territorio che l'accoglie e lo stile che la distingue.

**PASSEGGIARE LE VIGNE
E SCOPRIRSI
IN UN LUOGO UNICO,
CAPACE DI TRASMETTERE
CARATTERE E ORIGINALITÀ**

Bellavista è il nome della collina su cui sorge l'azienda. Da qui lo sguardo si perde verso il Lago d'Iseo, la Pianura Padana e le vicine Alpi. Dalla penultima glaciazione ha preso vita l'anfiteatro collinare morenico che dalle propaggini delle Prealpi lombarde lambisce le due sponde del lago, estendendosi fino alla dorsale del Monte Orfano, baluardo contro le nebbie padane. Una riserva di luce, acqua ed energia che rende unica l'espressione della viticoltura che qui ha trovato la sua felice collocazione.

Il clima è di tipo mediterraneo-sub alpino, mite e ventilato. Le vigne sono state messe insieme nel tempo, pezzetto dopo pezzetto, fino a raggiungere i quasi 200 ettari di oggi. Un mosaico incredibile fatto di oltre 100 appezzamenti distinti su 10 comuni, capaci di regalare variazioni geologiche e climatiche cui attingere in maniera sartoriale.

Nelle tenute di proprietà, i tipi di suoli sono addirittura 64, in rappresentanza di tutte e 6 le unità di paesaggio della Franciacorta. Un vero e proprio patrimonio di biodiversità.

**LO STILE BELLAVISTA
È FORGIATO
DA ESPRESSIONI
DI FINEZZA, EQUILIBRIO
ED ELEGANZA**

Rispetto delle tradizioni e sguardo proiettato nel futuro. La filosofia Bellavista è fatta di precisione maniacale, semplicità, ossessiva ricerca del bello e del buono. Ogni dettaglio è seguito con cura e ogni gesto, anche il più piccolo, è considerato determinante. Natura e uomo vanno a braccetto, tanto in vigna quanto in cantina.

La vendemmia è fatta a mano, l'utilizzo di presse tradizionali garantisce una spremitura delle uve delicata e un particolare frazionamento dei mosti. A primavera, quando si creano le cuvée, Bellavista dispone di un patrimonio straordinario di circa cento selezioni di vini base, parte delle quali fermentate in piccole botti di rovere.

È questo il momento in cui si crea l'alchimia, il passo decisivo prima della lunga attesa in bottiglia, conclusa da remuage manuali.

L'eccellenza è un obiettivo da perseguire nel quotidiano, un metodo per raggiungere le espressioni di finezza, equilibrio ed eleganza che forgianno lo stile Bellavista.



BELLAVISTA

FRANCIACORTA

ALMA ASSEMBLAGE 1
FRANCIACORTA DOCG

Alma Assemblage 1 è l'espressione più rappresentativa del patrimonio vitivinicolo di Bellavista; è l'emblema del nostro intendere il territorio, Our Sense of Place.

DIARIO DI VENDEMMIA
BASE 2021

L'annata è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera caratterizzata da abbondanti piogge e qualche gelata, che ha rallentato leggermente il risveglio delle viti, portando a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature fresche rispetto alla media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato.

Il 25 luglio, una grandinata intensa ha temporaneamente ostacolato il percorso verso la raccolta, ma il clima di agosto, con il suo innalzamento delle temperature, ha segnato una svolta decisiva. Grazie alla costante dedizione e a una rigorosa selezione dei grappoli in vigna, siamo riusciti a portare in cantina uve di qualità eccellente.

Il frutto di questa annata si riflette in vini unici, che esprimono tutta la forza e la personalità della natura, valorizzati dal lavoro meticoloso in cantina.

VINI DI RISERVA Chardonnay 2014, 2019, 2020,
Pinot nero 2019, 2020



PROFILO SENSORIALE

COLORE
Giallo luminoso e purissimo.

PERLAGE
Fine e suadente, che anticipa, nella sua persistenza, una cremosità palatale ricca e avvolgente.

PROFUMO
Un bouquet delicato di fiori mediterranei che si unisce a vivaci note agrumate, offrendo freschezza e complessità.

SAPORE
Al palato si presenta dinamico e teso, con un finale minerale che aggiunge profondità e carattere. Mostra un'evidente struttura che si combina a un profondo equilibrio e armonia. La freschezza naturale si unisce a una maturità stilistica, creando un'esperienza gustativa completa e appagante.

ELABORAZIONE

DENOMINAZIONE Franciacorta DOCG
VIGNE PRINCIPALI Favento, Brede, Uccellanda, Rocchetta, Porte Alte, Sasso, Valli, Cancelli Moretti, Casotte, Ceppate
VITIGNI 86% Chardonnay, 13% Pinot nero, 1% Pinot bianco
SELEZIONI Da 60 vigneti, 91 selezioni
SISTEMA D'ALLEVAMENTO Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice
DENSITÀ D'IMPIANTO 5000 ceppi/ha
RESA Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha, Pinot bianco 90 q.li/ha
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE 27/28 anni
PERIODO VENDEMMIA Dal 25 agosto al 4 settembre 2021
VENDEMMIA Manuale in piccole cassette da 13kg
AFFINAMENTO SUI LIEVITI Mediamente 30 mesi
VINI AFFINATI IN PIÈCE 32%
PRESSATURA Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio
TIRAGGIO Maggio 2024
REMUAGE Manuale
TIPOLOGIA Extra brut

ZUCCHERI 3,5 g/L, ALCOOL 12,5%, ACIDITÀ TOTALE 6,3 g/L,
PH 3,13, SOLFOROSA TOTALE 76 mg/L



ALMA NON DOSATO ASSEMBLAGE 1 FRANCIACORTA DOCG

Alma Assemblage 1 è l'espressione più rappresentativa del patrimonio vitivinicolo di Bellavista; è l'emblema del nostro intendere il territorio, Our Sense of Place.

DIARIO DI VENDEMMIA BASE 2021

L'annata è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera caratterizzata da abbondanti piogge e qualche gelata, che ha rallentato leggermente il risveglio delle viti, portando a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature fresche rispetto alla media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato.

Il 25 luglio, una grandinata intensa ha temporaneamente ostacolato il percorso verso la raccolta, ma il clima di agosto, con il suo innalzamento delle temperature, ha segnato una svolta decisiva. Grazie alla costante dedizione e a una rigorosa selezione dei grappoli in vigna, siamo riusciti a portare in cantina uve di qualità eccellente.

Il frutto di questa annata si riflette in vini unici, che esprimono tutta la forza e la personalità della natura, valorizzati dal lavoro meticoloso in cantina.

VINI DI RISERVA Chardonnay 2019



PROFILO SENSORIALE

COLORE
Giallo brillante.

PERLAGE
Persistente e avvolto in un'effervescenza cremosa che seduce il palato.

PROFUMO
Un profilo aromatico che spazia tra note agrumate e floreali, con accenti citrini vivaci, arricchiti da delicate sfumature di spezie dolci, timo ed erbe mediterranee.

SAPORE
Energico e dinamico, con un carattere deciso e dal nerbo strutturato. Il sorso rivela una fine eleganza e una croccante profondità che ne esalta la complessità. L'equilibrio tra freschezza e maturità ne è la sintesi.

ELABORAZIONE

DENOMINAZIONE Franciacorta DOCG
VIGNE PRINCIPALI I Piani, Lanfranchi, Dotti, Brede, Valli, Solari, Capriolo, Cadei, Cominardi, Camossi, Bepi, Inverardi, Rocchetta, Veterinario, Cinquino, Centrale, Favento, Ferrari, Budrio, Golf, Bara, Ceppate, Carlino, Casotte, Sotto stalla, Muro rosso.
VITIGNI 76% Chardonnay, 24% Pinot nero
SELEZIONI Da 30 vigneti, 54 selezioni
SISTEMA D'ALLEVAMENTO Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice
DENSITÀ D'IMPIANTO 5000 ceppi/ha
RESA Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE 27/28 anni
PERIODO VENDEMMIA Dal 25 agosto al 4 settembre 2021
VENDEMMIA Manuale in piccole cassette da 13kg
AFFINAMENTO SUI LIEVITI Mediamente 30 mesi
VINI AFFINATI IN PIÈCE 31%
PRESSATURA Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio
TIRAGGIO Giugno 2024
REMUAGE Manuale
TIPOLOGIA Dosaggio zero

ZUCCHERI 1,8 g/L, ALCOOL 12,5%, ACIDITÀ TOTALE 6,3 g/L,
PH 3,06, SOLFOROSA TOTALE 66 mg/L



ALMA ROSÉ ASSEMBLAGE 1 FRANCIACORTA DOCG

Alma Assemblage 1 è l'espressione più rappresentativa del patrimonio vitivinicolo di Bellavista; è l'emblema del nostro intendere il territorio, Our Sense of Place.

DIARIO DI VENDEMMIA BASE 2021

L'annata è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera caratterizzata da abbondanti piogge e qualche gelata, che ha rallentato leggermente il risveglio delle viti, portando a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature fresche rispetto alla media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato.

Il 25 luglio, una grandinata intensa ha temporaneamente ostacolato il percorso verso la raccolta, ma il clima di agosto, con il suo innalzamento delle temperature, ha segnato una svolta decisiva. Grazie alla costante dedizione e a una rigorosa selezione dei grappoli in vigna, siamo riusciti a portare in cantina uve di qualità eccellente.

Il frutto di questa annata si riflette in vini unici, che esprimono tutta la forza e la personalità della natura, valorizzati dal lavoro meticoloso in cantina.

VINI DI RISERVA Chardonnay 2019, Pinot nero 2020



750ml 1500ml

PROFILO SENSORIALE

COLORE
Rosa antico e luminoso.

PERLAGE
Fine e raffinato, con una cremosità aromatica e una persistenza che permea delicatamente il palato.

PROFUMO
Un naso seducente, caratterizzato da note eleganti e delicate di zagara, accompagnate da fini profumi di agrumi canditi.

SAPORE
Fresco e fragrante al palato, con una sensazione ampia e avvolgente. Una cuvée di grande armonia tra note acidule e freschezza minerale che si protrae in un finale terso e cristallino.

ELABORAZIONE

DENOMINAZIONE Franciacorta DOCG
VIGNE PRINCIPALI Valli, Lanfranchi, Sasso, Cuore, Brede, Milesi, Solari, Capriolo, Cadei, Mussio, Camossi, Posta, Bepi, Cancelli Moretti, Inverardi, Favento, Ferrari, Muro rosso, S. Zeno, Budio, Inchine, Ceppate, Carlino, Casotte, Bepi
VITIGNI 60% Chardonnay, 40% Pinot nero
SELEZIONI Da 26 vigneti, 50 selezioni
SISTEMA D'ALLEVAMENTO Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice
DENSITÀ D'IMPIANTO 5000 ceppi/ha
RESA Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE 27/28 anni
PERIODO VENDEMMIA Dal 25 agosto al 4 settembre 2021
VENDEMMIA Manuale in piccole cassette da 13kg
AFFINAMENTO SUI LIEVITI Mediamente 30 mesi
VINI AFFINATI IN PIÈCE 23%
PRESSATURA Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio
TIRAGGIO Giugno 2024
REMUAGE Manuale
TIPOLOGIA Extra brut

ZUCCHERI 3 g/L, **ALCOOL** 12,5%, **ACIDITÀ TOTALE** 6,4 g/L, **PH** 3,07, **SOLFOROSA TOTALE** 70 mg/L



FRANCIACORTA DOCG NECTAR

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	54% pièces, 46% inox
Dosaggio	43 g/l
Acidità totale	6.6 g/l



750ml

Ancestrale e contemporaneo, incentrato su un approccio produttivo arcaico e d'avanguardia al tempo stesso. Nectar è un Demi Sec puro, naturale e sensuale. Estremamente raro, è frutto di una cuvée dedicata, prodotta con sole uve chardonnay provenienti da almeno 30 diverse vigne di alta collina ed esposte a sud. La fermentazione avviene per il 50% in piccole botti di rovere bianco. Sia per la rifermentazione in bottiglia che per il dosage della sboccatura viene utilizzato un mosto zuccherino realizzato da uve di proprietà lasciate in pianta ad appassire. Una cuvée dalla spuma bianca e duratura, il perlage sottile, il colore paglierino carico, sulla via del dorato col passare del tempo. I profumi sono elegantemente dolci: miele, pasticceria, bacche di vaniglia, agrumi canditi e fiori. Il sorso è pieno e avvolgente, cremoso, morbido, equilibrato nella sua dolce freschezza.



FRANCIACORTA DOCG TEATRO ALLA SCALA BRUT

Uvaggio	Chardonnay 76%, pinot nero 24%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto
Affinamento	35% pièces, 65% inox
Dosaggio	3 g/l
Acidità totale	6.4 g/l



750ml 1500ml

Dedicato al leggendario tempio dell'Opera, cui l'azienda si sente vicina e ispirata, è la migliore espressione dell'annata e dello stile Bellavista. Le uve che compongono questa grande cuvée, Chardonnay in prevalenza e Pinot nero, sono le migliori possibili, frutto di una selezione radicale dei singoli vigneti. Statuario quanto a equilibrio, capace di assecondare e allo stesso tempo cavalcare le caratteristiche dei millesimi, questo Metodo Franciacorta impressiona per intensità e complessità. Paglierino intenso al colore, ha perlage finissimo e persistente, prologo di profumi che appaiono la quintessenza dello stile Bellavista. Generose ed eleganti le note floreali di biancospino, imprevedibili quelle balsamiche di alloro, prima, di agrumi canditi e piccola pasticceria, poi. La bocca è spessa, decisa, aristocratica, cremosa e profonda al tempo stesso. Finale magnifico per pulizia e sapore.



FRANCIACORTA DOCG SATÈN

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	30 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto
Affinamento	51% pièces, 49% inox
Dosaggio	4,75 g/l
Acidità totale	6.3 g/l



750ml



1500ml

Il Satèn è il Franciacorta più delicato ed elegante. Prodotto solo nelle migliori annate, deriva da uve chardonnay 100% raccolte nelle vigne di alta collina. La selezione dei grappoli è a dir poco meticolosa, così come la lenta maturazione in piccole botti bianche di rovere. Una volta assemblata, la cuvée affina in cantina per minimo 4 anni. La spuma abbondante, il perlage finissimo e il colore paglierino dorato annunciano profumi ammalianti e soavi di fiori rosa, agrumi maturi e noisette. La bocca fine segue la scia, è morbida e cremosa, perfettamente in equilibrio tra tocchi maturi e sensazioni fresche.



FRANCIACORTA DOCG

ROSÉ

Uvaggio	Chardonnay 63%, pinot nero 37%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	30 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto
Affinamento	38% pièces, 62% inox
Dosaggio	0 g/l
Acidità totale	6.3 g/l



Garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano in questa deliziosa e rara cuvée. Le uve utilizzate sono Chardonnay per circa il 60% e 40% Pinot nero. La selezione dei vini base è come sempre decisiva, tanto che l'assemblaggio finale è scelto tra ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L'affinamento in cantina non dura meno di 4 anni, a partire dalla vendemmia. Le giovanili sfumature rosa tenue, capaci di evolvere in preziose tonalità antiche con l'invecchiamento in vetro, sono avvolte da una schiuma bianchissima e da un perlage serrato e persistente. Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.



FRANCIACORTA DOCG PAS OPÉRÉ

Uvaggio	Chardonnay 64%, pinot nero 36%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	30 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto
Affinamento	53% pièces, 47% inox
Dosaggio	0 g/l
Acidità totale	6.6 g/l



750ml



1500ml

Un'idea che si eleva verso il cielo. Questa cuvée simboleggia purezza, energia, freschezza e trasformazione, come le nubi che incantano al loro passaggio. Il Pas Opéré, blend da Chardonnay e Pinot nero, è frutto di una rigorosa selezione di vigna, tanto che proviene solo dagli appezzamenti storici con età superiore ai 30 anni ed esposizione prevalente a sud est. La scelta di ben 40 selezioni vendemmiali mira alla definizione di un'espressione essenziale, raffinata ed elegante, senza compromessi. Una cuvée, si capisce, pensata per durare ed evolvere nel tempo, immediatamente espressiva quanto longeva. A una spuma bianca esuberante si accompagna un perlage di impareggiabile persistenza e finezza, mentre i profumi sono da subito complessi, pur nella loro essenzialità.



FRANCIACORTA RISERVA DOCG VITTORIO MORETTI

Uvaggio	Chardonnay 60%, pinot nero 40%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	57% pièces, 43% inox
Dosaggio	< 3 g/l
Acidità totale	7.4 g/l



750ml 1500ml

Una grande cuvée che abbia l'ambizione di esprimere la memoria della terra di Franciacorta e il suo perpetuo rinnovarsi. Un punto di raccordo tra memoria e visione, passato e futuro. Ovviamente, solo le migliori selezioni possono entrare a far parte di questo esclusivo 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 piccoli fusti di rovere bianco, mentre il lungo élevage sui lieviti prevede l'uso del tappo di sughero. Il colore del vino è giallo carico e lucente, la spuma ricca e cremosa, il perlage di interminabile persistenza. Ampi e caleidoscopici i profumi, capaci di continue trasformazioni che spaziano dalla frutta gialla matura al miele millefiori, dalla pasticceria agli agrumi canditi, fino a incrociare cenni fumé e di alloro. Impressionante la coerenza del palato, denso e cremoso, generoso e ricco, lunghissimo nel sorso e negli aromi. In questo contesto, determinante è il ruolo dell'acidità che sostiene e trascina, regalando freschezza e futuro.



FRANCIACORTA RISERVA DOCG MERAUVIGLIOSO

Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Dosaggio	2 g/l
Acidità totale	7.0 g/l



1500ml

Meraviglioso è il nome che Vittorio Moretti ha scelto per questa rara Cuvée di riserva, un Franciacorta incredibilmente complesso e articolato, intenso quanto raffinato. Realizzato in sole 5000 magnum, è mosso dall'ambizione di raggiungere livelli sempre più alti e vincere nuove sfide. L'assemblaggio finale è fatto con parte dei vini di riserva Vittorio Moretti custoditi in cantina di 6 annate: 1984, 1988, 1991, 1995, 2001 e 2002, conservate in grandi formati da 6 e 9 litri, a bassa pressione, e utilizzati appunto come liqueur. Un Franciacorta inarrivabile, capace di interpretare in maniera personale una tecnica usata per gli Champagne più esclusivi al mondo. All'interno si trova il meglio di Bellavista, in una simbiosi che non ammette la più piccola imperfezione. Il colore del vino è giallo carico, cristallino, con spuma cremosa e perlage di clamorosa persistenza. I profumi sono una giravolta di emozioni e sfumature: da quelle legate ai lieviti nobili, con cenni di panetteria e crosta di pane, alla frutta, dove dominano i ricordi di agrumi, pesche bianche e ananas, passando per un ventaglio floreale e speziato fuori dal comune. I cenni minerali e fumé avvolgono il sorso, di lunghezza siderale e magistrale finezza. La materia imponente è sostenuta da una vivace e tridimensionale freschezza acida e i vini riserva regalano code aromatiche progressivamente più originali e complesse. Profondità sbalorditiva, praticamente interminabile.



CURTEFRANCA BIANCO DOC CONVENTO SS. ANNUNCIATA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	28 anni
Affinamento	100% pièces
Acidità totale	6.1 g/l



750ml

La vigna della SS. Annunciata si trova sul Monte Orfano, così come l'omonimo convento risalente al 1449. I frati che si occupano di questo luogo mistico e spirituale hanno scelto Bellavista per far rinascere una vigna unica e irripetibile, le cui tracce risalgono all'inizio del millennio. I 5,45 ettari complessivi godono di un clima mediterraneo, sono caratterizzati da due parti distinte e altrettanti tipi di suoli, sopra e sotto un albero che le delimita. Due parcelle che hanno ovviamente cure specifiche, vendemmie separate e diversi percorsi in cantina che danno vita a una piccola cuvée. Il mosto di chardonnay 100% fermenta in piccole botti di rovere di 3-4 anni. Qui sosta, successivamente, per 12 mesi e almeno altri 2 anni in bottiglia. Il colore è paglierino brillante, i profumi invitanti e sfaccettati offrono nuance di rosa antica e geranio, ananas e albicocca. In bocca il vino è sorprendente, capace di unire i toni maturi a un'originale vena minerale e acida. Finale sapido, fresco e di lunga durata.



CURTEFRANCA BIANCO DOC UCCELLANDA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	28 anni
Affinamento	100% pièces
Acidità totale	5.8 g/l



750ml

Questo vino prende il nome dal vigneto in cui vengono raccolte le uve: 4,14 ettari a circa 300 metri d'altezza, tra i più luminosi e assolati della Franciacorta. Il substrato è costituito da depositi glaciali ricchi in carbonato e caratterizzati da granulometrie sabbioso-limose, compattate con ghiaie dal carico prodotto dal ghiacciaio. Chardonnay in purezza, fermenta e matura per un anno in piccoli fusti di rovere della capacità di 228 litri, prima della sosta di almeno 2 anni in bottiglia. Il colore giallo dorato annuncia profumi ampi, soavi e raffinati, in cui i delicati richiami di vaniglia abbracciano sensazioni di mela cotogna e agrumi ben maturi. La bocca, cremosa e avvolgente, morbida e setosa, è strutturata quanto dinamica, profonda nei ricordi aromatici.



DISTILLATO DI VINO ARZENTE

Uvaggio	Assemblaggio di prestigiosi distillati provenienti da nostre uve di chardonnay
Affinamento	In pièces e tonneau
Gradazione alcolica	40%
Assemblaggio	Assemblaggio di 8 annate di distillati, la più giovane 14 anni di affinamento e la più vecchia maggiore di 20 anni



700ml

I vini chardonnay provenienti da vari vigneti di proprietà, dislocati su tutta la Franciacorta, e l'invecchiamento in piccole botti di rovere bianco, danno vita a questo brandy italiano raffinato ed elegante. L'assemblaggio prevede distillati che vanno dai 14 ai 20 anni, capace di esprimere aromi di cacao, tabacco, nocciola e frutta matura. La bocca è morbida e setosa, con richiami speziati di miele, cannella e cioccolato.

