

# BELLAVISTA SATÈN

## FRANCIACORTA

Il Satèn di Bellavista rappresenta la prima esperienza italiana (1984) volta a valorizzare il carattere di un vino che sappia esaltare ed interpretare pienamente **un ideale ispirato alla sensualità, all'eleganza e alla seduzione.**

Le uve che compongono questa Cuvée provengono solo da vigne di alta collina, situate nel cuore delle migliori esposizioni rivolte al mattino. Un incontro tra l'antica tradizione del "blanc del blanc" e l'anima più elegante e delicata della terra di Franciacorta. Un pensiero che si materializza nell'effervescenza di bollicine finissime ed armoniose. In rare annate, una tempesta di stelle all'aurora.

Un mistero che ancora oggi ci sorprende quando annata e vendemmia offrono quei pregevoli tratti che ci fanno presentire una particolare vocazione delle uve Chardonnay alla composizione di questa straordinaria tipologia di Franciacorta. Ogni volta che questo piccolo miracolo accade, riponiamo ogni cura e dedizione alla selezione delle uve, alla loro maturazione in piccole botti di rovere bianco ed infine ad un assemblaggio che ne evidenzia la mirabile finezza e la gentile eleganza.

Come per ogni rarità, il Satèn è prodotto in quantità estremamente limitate.

Le uve utilizzate sono 100% Chardonnay

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bellavista Satèn ci accoglie con **spuma** abbondante e cremosa distinguendosi per una corona perfetta e continua. Il suo **perlage** è finissimo e persistente e le vibranti collane di perle sono ben presenti, sottili e ben distribuite. Il **colore** è giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. Intenso e suadente il **profumo** che si apre in un complesso e soave bouquet di fiori di pesco, agrumi, miele e nocciole.

Il suo **sapore** avanza soave e ci regala sensazioni di gentilezza e grazia: l'eterno femminile che incide elegante, raffinato, morbido ed invitante. La freschezza che sottolinea la perfetta maturità del frutto si manifesta appieno nel suo equilibrio naturale.

### TEMPO E SILENZIO

**Bellavista Satèn** si eleva nelle nostre cantine per almeno 5 anni, a partire dalla vendemmia.

