



BELLAVISTA
FRANCIACORTA

BELLAVISTA VENDEMMIA PAS OPERÉ FRANCIACORTA

Un'idea che si eleva verso il cielo. Purezza, energia, freschezza e trasformazione.
Come le nubi che incantano al loro passaggio.

*An idea climbs high into the sky. Purity, energy, freshness and transformation.
Like enchanting clouds floating in the deep blue yonder.*

LA CLASSICITÀ

Velocità e la **determinazione** nella percezione delle componenti essenziali che possono comunicare nella storia il più autentico senso del concetto di tradizione.

Una **rigorosa selezione di vendemmia** effettuata nei migliori appezzamenti storici. Vigne di alta collina con età media di almeno 30 anni ed esposizione prevalentemente a Sud-Est. **L'unione di almeno 40 selezioni**, desiderate e ricercate per esprimere un profilo caratteriale estremamente essenziale, determinato, raffinato ed elegante, senza alcun compromesso.

Sognato per celebrare il valore dei legami sinceri che durano nel tempo.

La lavorazione, ispirata alla più antica tradizione, prevede la fermentazione di circa il 50% del mosto in piccole botti di rovere bianco.

Il tempo e la **solitudine di 6 anni** di evoluzione in cantina trasformeranno questa rigorosa selezione in una perfetta armonia che richiama un **pensiero di saggezza**.

Uve: 65% Chardonnay, 35% Pinot nero

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spuma bianca, intensa ed esuberante. **Perlage** molto sottile, continuo e persistente. Un incanto il suo **colore** per riflessi cristallini, purezza e profondità: il giallo caldo della paglia rincorre l'oro luminoso. Intenso il **profumo** che si apre complesso ed insieme essenziale nella sua purezza. Incide con grande ed avvolgente eleganza, discreto e persistente nei sentori di miele, millefiori, mela, camomilla e leggera vaniglia, anice ed erbe mediterranee. **Sapore** pieno e asciutto, senza compromessi. Di grande struttura e al contempo di mirabile eleganza. Lunga la persistenza in bocca con un bel sentore di frutta matura. Buona e diretta l'acidità che conferisce alla **trama viva e persistente** una particolare ed **incomparabile setosità**.

TEMPO E SILENZIO

Bellavista Vendemmia Pas Operé si eleva nelle nostre cantine per **almeno 6 anni**, a partire dalla vendemmia.

CLASSICISM

The speed and determination shown in perceiving the essential components that can communicate the most authentic meaning of the concept of **tradition** throughout history.

A **strict selection of harvests** from what are considered the best vineyard plots. High hillside vineyards that on average are at least 30 years old and with prevalingly south-easterly exposures.

The blending of 40 harvest selections that have been pursued and produced to express an extremely essential, resolute, refined and elegant character, without any room for compromise.

Conceived to celebrate the value of true bonds that last in time. The production process, inspired by long-standing traditions, involves fermentation of approximately 50% of the must in small white oak casks.

Time and **6 years of solitude** in our cellars will transform this strict selection into a perfectly harmonious whole that recalls **thoughts of wisdom**.

Grapes: 65% Chardonnay, 35% Pinot nero

TASTING NOTES

A pale, lively and intense **mousse** while its **perlage** is fine, continuous and persistent. The crystalline reflections, the purity and depth of **colour** leave one fascinated: the straw yellow hues tend towards brilliant gold. The intense **bouquet** reveals its complexity along with its remarkable purity. It follows on with an ample, embracing elegance, discreet yet persistent with nuances of honey, apples, camomile and a slight touch of vanilla, aniseed and Mediterranean herbs. The **flavour** is full and dry, without compromise. With considerable structure but at the same time notable elegance. It has remarkable persistence on the palate with attractive notes of ripe fruit. Its excellent and very direct acidity endows the **lively and persistent texture** with a distinctive and **unparalleled silkiness**.

TIME AND SILENCE

Bellavista Vendemmia Pas Operé matures in our cellars for **at least 6 years** following the harvesting of the grapes.



BOTTIGLIA
BOTTLE
750 ml



MAGNUM
1500 ml