

BELLAVISTA VENDEMMIA SATÈN

FRANCIACORTA

Come perle di rugiada sulle foglie della vigna al mattino. Come la finezza e la suadenza del Satèn.

Like pearls of morning dew on the leaves of the vine. As fine and smooth as Satèn.

Bellavista Vendemmia Satèn: prima esperienza italiana (1984) che, nel rispetto della più antica tradizione del “blanc de blanc”, ricerca nell’anima più delicata ed elegante della terra di Franciacorta un ideale enologico ispirato alla **sensualità** e alla **seduzione**.

Le uve che la compongono provengono solo da vigne di **alta collina**, situate nel cuore delle migliori esposizioni rivolte al **mattino**.

Un **pensiero** che si materializza nell’effervescenza di **bollicine finissime ed armoniose**. In rare annate, una **tempesta di stelle all’aurora**.

Quando l’annata e la vendemmia presentano i tratti distintivi che ci consentono la composizione di questa straordinaria cuvée, 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.

Uve: 100% Chardonnay

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spuma abbondante e cremosa, con corona perfetta e continua. **Perlage** finissimo e persistente con vibranti collane di perle ben presenti, sottili e perfettamente distribuite. **Colore** 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 **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 Vendemmia Satèn si eleva nelle nostre cantine per **almeno 5 anni**, a partire dalla vendemmia.

*In line with the most ancient ‘blanc de blancs’ tradition, **Bellavista Vendemmia Satèn** is the first Italian attempt (1984) to seek out a **wine-making ideal inspired by sensuality and seduction** in the elegant and delicate soul of the Franciacorta terroir.*

*The grapes used for this Cuvée come entirely from high hill vineyards, which are located in the heart of the best exposures and are **all east facing**.*

*A thought that materialises in the **effervescence of the finest and most musical perlage**.*

In rare vintages, a storm of stars at dawn.

*When a vintage and a harvest display those exquisite traits that make it possible to create this remarkable cuvée, we take every care and attention in **the selection of the grapes**, in the **ageing process in small white oak casks** and finally in the blending, which must highlight **its enchanting refinement and exquisite elegance**.*

*Like anything rare, the Satèn is produced in extremely **limited quantities**.*

Grapes: 100% Chardonnay

TASTING NOTES

A plentiful and creamy **mousse** with perfect and continuous head. The **perlage** is extremely fine and persistent and the quivering lines of pearls are very clear, thin and well-distributed. The **colour** is straw yellow with slight golden tinges. The scent is intense and soothing, and opens up into a complex and exquisite bouquet of peach blossom, citrus fruit, honey and hazelnuts. The **flavour** comes forth agreeably, gracing us with feelings of tenderness and grace: the **eternal woman** that advances with elegance and refinement, always soft and enticing. The **freshness** that underlines the perfect maturity of the fruit comes in to its own with its perfect natural balance.

TIME AND SILENCE

*Bellavista Vendemmia Satèn matures in our cellars for at **least 5 years** following the harvesting of the grapes.*



BOTTIGLIA
BOTTLE
750 ml



MAGNUM
1500 ml