

BRUT TEATRO ALLA SCALA 2022

FRANCIACORTA DOCG

Quando il tempo incontra la sua stagione migliore, nascono i Millesimati di Bellavista.
Emblemi della vocazione più alta della nostra cantina, i Millesimati rappresentano l'incontro raro tra natura, tempo e maestria artigianale.

DIARIO DI VENDEMMIA 2022

L'inverno 2022 è stato mite e asciutto, una condizione che si è protratta anche nei mesi primaverili.

A fine marzo le viti hanno iniziato a germogliare con un lieve ritardo, avviando una stagione caratterizzata da una fioritura rapida e concentrata nella seconda metà di maggio. La scarsità di piogge ha reso l'annata impegnativa ma favorevole sotto il profilo sanitario: i grappoli si sono mantenuti sani e le piante, soprattutto nei terreni più leggeri, hanno dovuto attingere alle riserve più profonde per sostenere lo sviluppo.

Da metà giugno l'estate è stata calda e stabile. Le piogge di fine luglio hanno riportato equilibrio, accompagnando in modo positivo la fase di maturazione. Le vigne hanno mantenuto una buona vitalità fino alla raccolta.

La vendemmia è iniziata l'8 agosto e si è conclusa il 24 agosto, in condizioni ottimali. Il risultato è un'annata equilibrata ed elegante, capace di esprimere con coerenza le caratteristiche del territorio.

ELABORAZIONE

VIGNA, LA NOSTRA VERITÀ

Denominazione Franciacorta DOCG

Vigne principali Corioni, Pagulle, Brede, Valli, Seradina, Bepi, Ferrari, Cumpari, Veterinario, Corsini, Capriolo, Favento, Bolesine, Inchine, Santuario, Budrio, Solari, Cancelli Moretti, Sasso, Roncato, Rocchetta, Caali, San Zeno, Tappo, Posta, Vezzoli, Casotte.

Età media delle vigne 28 anni

Vitigni 79% Chardonnay, 21% Pinot nero

Selezioni Da 30 vigneti, 40 selezioni

Sistema di allevamento Guyot, Archetto doppio, Archetto semplice

Densità di impianto 5000 ceppi/ha

Resa Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha

Periodo vendemmia Dall'8 al 24 agosto 2022

Tipologia vendemmia Manuale

ENOLOGIA GENTILE

Pressatura Mosto fiore

Elevage 57% inox, 43% in pièces

Creazione Assemblage Aprile 2023

Tiraggio Maggio 2023

Affinamento sui lieviti Mediamente 40 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla Sboccatura 0 g/l

Tipologia Extra Brut

Zuccheri Residui 3 g/l, Zuccheri Totali 3 g/l, Alcool 12,5%,
Acidità Totale 6,3 g/l, pH 3,05, Solforosa Totale 66 mg/l (limite legale 185 mg/l)

PROFILO SENSORIALE

Colore

Giallo di quarzo citrino, luminoso e brillante, con riflessi dorati.

Perlage

Fine, continuo e vivace. Una corona elegante, catene persistenti, omogenee e dinamiche.

Profumo

Intrigante e sfaccettato, si apre su fresche sensazioni agrumate e floreali di fiori d'arancio e sambuco. Seguono richiami di frutta esotica e polpa di frutta a pasta bianca, intrecciati a delicate sfumature di erbe officinali e zenzero.

Sapore

Sorso vibrante, di ottima ampiezza gustativa, espressione di grande eleganza e energia. La tessitura, eccellente per croccantezza, accompagna una cristallinità e finezza di beva di rilievo. La chiusura è persistente, fresca e profonda.



750ml | 1500ml