




BELLAVISTA
FRANCIACORTA

BELLAVISTA VITTORIO MORETTI VENDEMMIA 2008 FRANCIACORTA

Raccolta Creatori Luigi Veronelli
Creators Collection Luigi Veronelli

“La terra, la terra, la terra, all’infinito la terra”.

Luigi Veronelli

“L’andamento stagionale del 2008 è stato nella norma sino alla fine di aprile, ma nel mese di maggio si è verificato un repentino abbassamento delle temperature con minime che hanno raggiunto gli 11°C, seguito da un breve periodo di pioggia. Queste condizioni hanno creato un effetto positivo, posticipando la fioritura di due settimane. Le continue piogge dei mesi di giugno e luglio sono state accompagnate da valori minimi delle temperature notturne che si sono assestate sui 12 °C del mese di giugno per raggiungere i 17 °C della fine di luglio. Questo particolare andamento climatico è stato determinante per la maturazione delle uve che si è espressa in modo particolarmente differenziato, grappolo per grappolo, area vocazionale per area vocazionale, evidenziando nettamente la diversità delle nostre microzone. Una straordinaria biodiversità nell’accentuata variabilità aromatica e gustativa delle selezioni di cantina. L’ottima maturazione delle uve, favorita da un mese di agosto caldo e soleggiato, ha consentito di vendemmiare in perfette condizioni climatiche, regalandoci vini di eccellente aromaticità, di sostenuta acidità e di eccellente possibilità di invecchiamento. Come sempre per la riserva Vittorio Moretti, una delle più belle vendemmie di Bellavista”.

Mattia Vezzola
Enologo di Bellavista

“The earth, earth, earth, infinitely the earth”.

Luigi Veronelli

“The seasonal trend of 2008 followed the usual pattern until the end of April, but in May there was a sudden drop in temperatures reaching a minimum of 11°C, followed by a brief period of rain. These conditions had a positive effect, as flowering was postponed by two weeks. The continuous rains during June and July were accompanied by night-time temperatures that settled at a minimum of 12°C in June, reaching 17°C by the end of July. This particular weather pattern was instrumental in the ripening of the grapes; they matured very differently, bunch by bunch, vocational area by vocational area, clearly highlighting the diversity of our micro-zones. There is an extraordinary biodiversity in the dramatic variability of bouquet and flavour of the wine selections. The excellent ripening of the grapes, favoured by a warm and sunny August, meant that the harvest was carried out during perfect weather conditions, producing wines with an excellent bouquet, good acidity and excellent ageing possibilities. As is always the case with Vittorio Moretti reserve, one of Bellavista’s finest vintages”.

Mattia Vezzola
Bellavista wine maker

COLORE: giallo, con abbondanti riflessi di gioventù.

PERLAGE: estremamente fine, con catenelle di perle ben pronunciate.

PROFUMO: ampio, complesso e invitante di frutta a pasta bianca dolce, con una nota appena accennata di castagna lessa e alloro, di confettura e agrume candito, fiore di sambuco e miele millefiori. La verticalità progressiva ne evidenzia la singolarità del carattere.

SAPORE: perfettamente corrispondente al naso, eccellente nello spessore, quasi masticabile, profondo e lungo sino a 4/4. Notevoli la persistenza, il volume e la croccantezza, la complessità e la freschezza. Un’acidità dolce e manifesta preannuncia la sua capacità di vivere a lungo. Elegantissimo.

TEMPO E SILENZIO: Si eleva nelle cantine Bellavista per un minimo di 7 anni a partire dalla vendemmia.

LE UVE: Chardonnay 58%, Pinot nero 42%

COLOUR: pale yellow, with abundant reflections of youth.

PERLAGE: extremely fine, with well-defined pearls.

BOUQUET: full, complex and reminiscent of sweet white paste fruit, with a hint of boiled chestnut and laurel, jam and candied citrus fruit, elderflower and wildflower honey. The progressive verticality highlights the uniqueness of character.

TASTE: matches the nose, excellent density and depth covering the whole tongue. Excellent persistence, and notable volume and crispness, along with complexity and freshness. A sweet and marked acidity suggests its ability to prevail, to please the most discerning palates. Outstanding elegance.

TIME AND SILENCE: It matures in the Bellavista cellars for at least 7 years from the time of the grape harvest.

THE GRAPES: 58% Chardonnay, 42% Pinot Noir

