

# CANTINE BELLAVISTA

## IL DIAMANTE DELLA FRANCIACORTA

*È tra i massimi produttori della Franciacorta e tra i più grandi esponenti dell'omonimo Consorzio DOCG. Conosciamo la Cantina Bellavista e il suo fondatore Vittorio Moretti, alla scoperta di una storia basata su qualità, passione e valorizzazione di un Territorio.*

di Stefania Buscaglia

## THE DIAMOND OF FRANCIACORTA

*It is among the top producers of Franciacorta and among the greatest exponents of the homonymous consortium DOCG. We know the Bellavista Winery and its founder Vittorio Moretti, to discover a story based on quality, passion and enhancement of a territory.*

by Stefania Buscaglia



**A** volte in un nome è racchiusa l'essenza di un progetto e l'incanto di un'idea. Un nome che racconta di bellezza e che attraverso una rappresentazione a tratti allegorica, riesce a sintetizzare un'immagine e un concetto di piacevole armonia.

È il caso di Bellavista, marchio tra i più celebri della Franciacorta e delle sue Cantine, che trae spontaneamente il proprio nome dal luogo in cui sorge: una collina affacciata su un anfiteatro morenico che contempla a centottanta gradi il Lago d'Iseo, tutta la catena del Monte Rosa e quella delle Prealpi Lombarde, estendendosi sino alla dorsale del Monte Orfano. Un paesaggio di pace e bellezza caratterizzato da un mesoclima ideale (mediterraneo, sub alpino, mite e ventilato) e un terreno minerale che, nei secoli, ne ha connotato la vocazione alla spumantizzazione.

Un territorio in cui, dal 1977, prende forma la sfida di Vittorio Moretti, imprenditore ambizioso e appassionato che, con lungimiranza ed entusiasmo, costruisce la propria Azienda, che oggi si distende lungo duecentosei ettari di proprietà: un mosaico costituito da centosette appezzamenti distribuiti a macchia di leopardo su tredici dei diciannove comuni franciacortini, capaci di regalare variazioni geologiche e climatiche da cui attingere in maniera sartoriale. Nelle tenute di proprietà, i tipi di microsuoilo sono addirittura sessantaquattro, un vero e proprio patrimonio di biodiversità, su cui si snoda un paesaggio modellato a vigna e su cui vengono coltivati i tre vitigni imposte dal rigido disciplinare del Franciacorta DOCG: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco.

Vittorio Moretti, nasce nel 1941 a Firenze "per errore" - come ama spesso sottolineare - e cresce a Milano. Ma la Franciacorta è la Terra della sua famiglia, da cui percepisce un richiamo irrefrenabile e in cui sceglie di tornare per iniziare l'avventura che lo porterà a costruire l'impero che oggi tutti conosciamo. Un'avventura che sceglie di intraprendere, affiancandola alla sua principale attività - quella legata alle costruzioni.

Un'avventura dicevamo, che parte "per gioco", a seguito di un viaggio in Champagne, col desiderio di produrre un buon vino da condividere con gli amici. Ma in maniera spontanea e naturale, quel "gioco"

inizia a crescere, così come gli ettari di terreno e la qualità del suo prodotto. Il 1981 è un anno determinante per l'azienda poiché fa il suo ingresso Mattia Vezzola, figura fondamentale nel progetto, ed enologo da circa quarant'anni al fianco di Vittorio Moretti. Un sodalizio determinante per la definizione dello stile di Bellavista e per la sua ascesa nel panorama mondiale.

Un'ascesa che inizia a presentarci un nuovo Vittorio Moretti, il cui nome viene sempre più legato indissolubilmente al marchio Bellavista. Un marchio che oggi vede nascere nelle sue cantine ben sette cuvée, a cui si affiancano un rosé e dei bianchi di grande pregio, tra cui vale la pena menzionare gli eccellenti Convento SS. Annunciata e Uccellanda.

Tutti i Franciacorta Bellavista sono accumulati da una grande bevibilità e finezza, pur mantenendo una piacevole struttura e complessità olfattiva e gustativa. Dall'Alma Gran Cuvée - prodotto iconico e più naturale delle Cantine Bellavista - alla Vendemmia Brut Teatro alla Scala, Franciacorta dedicato al leggendario tempio dell'Opera milanese, che esprime sino in fondo la passione artistica di Vittorio Moretti; dalla delicatezza e dall'eleganza del Franciacorta Satèn, alla struttura seducente del Pas Opéré. Nelle annate straordinarie, viene prodotto l'extra-brut Riserva Franciacorta Vittorio Moretti, così come i magnum millesimati di



Meraviglioso, realizzati con il meglio delle riserve Vittorio Moretti e con l'ambizione di raggiungere livelli sempre più elevati.

Ogni vino viene realizzato nel rispetto delle tradizioni e con uno sguardo proiettato al futuro: sono questi i punti cardine della filosofia Bellavista che è fatta di precisione maniacale, semplicità, ricerca del bello e del buono. Dal vigneto al vino, ogni dettaglio è seguito con cura e ogni gesto, anche il più piccolo, è considerato determinante. Natura e uomo vanno a braccetto, tanto in vigna quanto in cantina. La vendemmia è fatta rigorosamente a mano, e l'utilizzo di presse tradizionali garantisce una spremitura delle uve delicata e un particolare frazionamento dei mosti. A primavera, quando si creano le cuvée, Bellavista dispone di un patrimonio straordinario di circa cento selezioni di vini base, parte delle quali fermentate in circa millesettecento botti di rovere francese, alcune delle quali con oltre quarant'anni d'età e dal valore inestimabile. È questo il momento in cui si crea l'alchimia, il passo decisivo prima della lunga attesa in bottiglia, conclusa da remuage manuali, affinamenti sui lieviti attenti e sboccature capaci di creare cuvée longeve e di grande espressione.

Un progetto eccezionale quello di Bellavista che chiude il 2018 con una vendemmia straordinaria,

sia in termini di qualità che di quantità. Un progetto che va a inserirsi in un disegno di ampio respiro conosciuto come "Terra Moretti Vino", oggi guidato dalla figlia Francesca Moretti e che include altre importanti realtà quali Contadi Castaldi - sempre in Franciacorta - Petra, Acquagiusta e Teruzzi in Toscana, Sella & Mosca in Sardegna.

*Photo credits: Lucio Elio*



*Sometimes in a name there is the essence of a project and the charm of an idea. A name that tells of beauty and that through a representation with allegorical features, manages to synthesize an image and a concept of pleasant harmony. This is the case of Bellavista, one of the most famous brands of Franciacorta and its cellars, which spontaneously takes its name from the place where it stands: a hill overlooking a morainic amphitheater that contemplates the Lake Iseo, all the chain of Monte Rosa and that of the Lombard Prealps, extending up to the ridge of Monte Orfano. A landscape of peace and beauty characterized by an ideal meso-climate (Mediterranean, sub-alpine, mild and breezy) and a mineral soil that, over the centuries, has characterized its vocation to sparkling wine.*

*A territory in which, since 1977, the challenge of Vittorio Moretti takes shape, an ambitious and passionate entrepreneur who, with farsightedness and enthusiasm, builds his own company, that today stretches over two hundred six hectares of property: a mosaic consisting of one hundred and seven plots distributed a leopard spot on thirteen of the nineteen municipalities of Franciacorta, it's able to give geological and climatic variations from which to draw in a sartorial way. The types of micro-soil are even sixty-four, a real biodiversity heritage, on which a vineyard-shaped landscape winds and on which are cultivated the three vines imposed by the strict procedural guideline of Franciacorta DOCG: Chardonnay, Pinot Nero and Pinot Bianco.*

*Vittorio Moretti, was born in Florence in 1941 "by mistake" - as he often likes to underline - and grew up in Milan. But Franciacorta is the land of his family, from which he perceives an irresistible call and in which he chooses to return to start the adventure that will lead him to build the empire we all know today. An adventure that he chooses to undertake, alongside his main activity - that linked to construction.*

*An adventure that starts "for fun", following a trip to Champagne, with the desire to produce a good wine to share with friends. But, spontaneously and naturally, the "game" begins to grow as do the hectares of land and the quality of its product. In 1981 Mattia Vezzola became part of the company, a key figure in the project, and wine maker for about forty years alongside Vittorio Moretti. A decisive partnership for the definition of Bellavista style and for its rise in the world scene. An ascent that begins to present a new Vittorio Moretti, whose name is increasingly linked inextricably to the Bellavista brand. A brand that today sees in its cellars seven cuvées, with a rosé and white wines of great value, among which it is worth mentioning the excellent Convento S.S. Announced and Uccellanda.*

*All Franciacorta Bellavista are united by a great drinkability and finesse, while maintaining a pleasant structure and olfactory and gustatory complexity. From the Alma Gran Cuvée - iconic and more natural product of the Bellavista Cellars, to the Brut Harvest*



*La Scala Theater, Franciacorta dedicated to the legendary temple of the Milanese Opera, that expresses the artistic passion of Vittorio Moretti; from the delicacy and elegance of Franciacorta Satèn, to the seductive structure of the Pas Opéré. In the extraordinary years, the extra-brut Riserva Franciacorta Vittorio Moretti is produced, as well as the magnum millesimati of Meraviglioso, made with the best of the Vittorio Moretti reserves and with the ambition to reach ever higher levels.*

*Each wine is made with respect for tradition and with a look to the future: these are the cornerstones of the Bellavista philosophy that is made of maniacal precision, simplicity, the search for beauty*

*and goodness. From the vineyard to the wine, every detail is followed with care and every gesture, even the smallest, is considered decisive. Nature and man go hand in hand, both in the vineyard and in the cellar. The harvest is made strictly by hand, and the use of traditional presses ensures a delicate pressing of the grapes and a particular division of the must. In spring, when the cuvées are created, Bellavista has an extraordinary heritage of about one hundred basic wine selections, part of which fermented in about one thousand seven hundred French oak barrels, some of which are over forty years old and priceless. This is the moment in which alchemy is created, the decisive step before the long wait in the bottle, concluded by manual r muage, refinement on the careful yeasts and disgorgings capable of creating long-lived cuvée and great expression.*

*An exceptional project that of Bellavista that closes 2018 with an extraordinary harvest, both in terms of quality and quantity. A project that fits into a wide-ranging design known as "Terra Moretti Vino", today led by his daughter Francesca Moretti and which includes other important companies such as Contadi Castaldi - also in Franciacorta - Petra, Acquagusta and Teruzzi in Tuscany, Sella & Mosca in Sardinia.*

*Photo credits: Lucio Elio*



**Atelier:**  
Piazza Minerva 9,11 Siracusa  
Tel. 0931464139

**Show-room:**  
c/o Ortea Palace luxury hotel Riva Nazario Sauro  
Tel. 09311668651

**Email:** marimidolo@icloud.com  
**Mobile:** 3479487494 - 3892078012

Seguici anche su Facebook e su Instagram: "Midolo Gioielli"