



## ***Bellavista e Teatro alla Scala***

*Bellavista inizia la 19° stagione di collaborazione con il Teatro alla Scala.*

*Accanto alla celebre Istituzione milanese nella Prima del 7 dicembre e per la stagione artistica 2023-2024.*

Milano, 7 dicembre 2023, si ritorna alla Prima della Scala e si ritorna a brindare alla consolidata partnership, tra Bellavista e il Teatro alla Scala. Una collaborazione che inizia nel 2004, quando il Teatro meneghino torna a risplendere dopo due anni di restauri. Una rinascita che Bellavista ha accompagnato con i suoi brindisi entrando a far parte di questa storia con selezioni di vendemmia ad essa ispirate.

Nel corso di questa collaborazione, il **Brut Millesimato Teatro alla Scala** è diventato il vino simbolo, per ogni vendemmia una stagione teatrale, per ogni Prima del 7 dicembre un nuovo vintage. Quest'anno, protagonista il **Franciacorta Brut 2019**, una bottiglia dedicata alla forza e alla bellezza dell'Italia, alle sue tradizioni e peculiarità.

*“Per Bellavista e per la famiglia Moretti è un onore essere, anche quest’anno, al fianco del Teatro alla Scala, rappresentando il vino della Prima in un momento così speciale per Milano, per l’Italia, per gli italiani.*

Dichiara Francesca Moretti, Enologo di Bellavista e Vicepresidente di Holding Terra Moretti

*“Doveroso è un ringraziamento a tutti coloro che, ogni anno, sanno rendere così speciale e memorabile il 7 di dicembre: il sovrintendente Dominique Meyer, gli artisti, le maestranze, il Sindaco di Milano e le altre istituzioni e partner. Brinderemo all’arte, alla musica, alla cultura e all’essere italiani con il nostro Brut Teatro alla Scala 2019, un vino che sa coniugare tutte le sue diverse note per creare una bellissima sinfonia, e che sa esprimere tutto l’amore per la tradizione e per la cultura italiana che lega Bellavista e la famiglia Moretti al Teatro alla Scala”.*



## **BELLAVISTA FRANCIACORTA TEATRO ALLA SCALA BRUT 2019**

### **LO STILE**

La bellezza di un'energia che sublima con il passare del tempo. Uno stile che trae origine dai rigorosi parametri che ci guidano in vigna: viticoltura di alta collina, esposizioni sud e sud-est, età media delle viti superiore ai venticinque anni. Più del 30% dei vini fermenta e si eleva in piccole botti di rovere bianco per un periodo non inferiore a 7 mesi. Un patrimonio di natura che, armonizzato alle restanti selezioni, contribuisce a rendere perfetto ed esaltante l'equilibrio complessivo. La cuvée più rappresentativa della filosofia produttiva di Bellavista, l'elemento cardine che unisce il patrimonio di vigne e l'essenza dell'annata.

### **IL TEATRO ALLA SCALA**

Bellavista è partner e vino ufficiale del Teatro alla Scala, il celebre tempio della musica fondato nel 1778 nel cuore di Milano. La consuetudine vuole che il 7 dicembre di ogni anno, giorno del santo patrono di Milano, Sant'Ambrogio, venga ufficialmente celebrata la nuova stagione teatrale con una sfolgorante Prima d'Opera che da sempre ha consacrato la fama dei più grandi artisti.

È dal 2004, anno speciale di riapertura del Teatro dopo lunghi restauri, che Bellavista ha l'onore di far parte di questo rituale che celebra la leggendaria storia italiana del bel canto quale emblema della più alta espressione creativa della nostra Italia. Con il Vintage Brut dedicato al Teatro alla Scala questo legame si è rafforzato in omaggio alla tradizione e nel profondo rispetto per le nostre origini.

### **OMAGGIO ALLA CREATIVITÀ**

In omaggio al Teatro alla Scala, ogni elemento che riveste la bottiglia del Vintage Brut è pensato per rappresentarne l'essenza. Così i colori e i decori dell'etichetta sono una trasposizione fedele dei fregi e dei decori della Scala, mentre il cofanetto riproduce l'incisione autografa della facciata realizzata dal suo architetto, Giuseppe Piermarini. Dai bozzetti autografi delle Prime d'Opera sono tratte le figure che si intravedono alle finestre: sono Calaf e Turandot dell'omonima rappresentazione di Giacomo Puccini, e ancora le Maschere dell'opera Ernani di Giuseppe Verdi. Una trasposizione dell'antico nel moderno affinché nulla sia lasciato al caso e tutto sia una piena e rispettosa celebrazione della grande creatività italiana.

### **DIARIO DI VENDEMMIA 2019**

Un'ottima annata, con eccellente qualità dell'uva e una buona resa dal punto di vista quantitativo: un grande risultato dovuto, soprattutto, alla perfetta conduzione agronomica nel corso delle varie stagioni e alle ottime temperature durante il periodo di vendemmia. Dal punto di vista climatico, l'annata 2019 è stata caratterizzata da stagioni molto dinamiche; dopo un inverno particolarmente mite con temperature sopra le medie stagionali e scarse precipitazioni, la primavera ha portato un relativo abbassamento delle temperature e piogge abbondanti, così come nevicata sulle catene montuose ai confini della Franciacorta che hanno riportato le temperature alle medie stagionali. L'andamento climatico nei mesi estivi ha poi permesso alle uve di mantenere un buonissimo stato di turgidità. Verso la metà di agosto le temperature si sono abbassate e il 19 agosto ha preso il via la vendemmia, leggermente posticipata rispetto alla media degli ultimi anni.



**BELLAVISTA**  
FRANCIACORTA

**PROFILO SENSORIALE**

**COLORE**

Nel bicchiere risulta luminoso, giallo con leggeri riflessi dorati, cristallino con bollicine estremamente fini.

**PERLAGE**

Fine ed elegante, in armonia con lo stile di Bellavista Brut.

**PROFUMO**

Bouquet molto intenso e ricco, una delle massime espressioni dello stile Bellavista. La frutta tropicale matura, soprattutto mango e papaya, si interseca con note floreali ed erbe mediterranee. Chiudono il ventaglio aromatico note di piccola pasticceria, ricordi di foglie di tè e frutta a guscio.

**SAPORE**

Un vino intenso che gioca in equilibrio tra ricchezza e freschezza. Superbo e deciso al sorso rivela tutta la sua solennità e culmina con un finale di grande lunghezza e persistenza