





## Terra Moretti Vino

Tre regioni, sei cantine, sei modi diversi di vivere la bellezza dell'Italia. Terra Moretti è da sempre impegnata nella tutela e valorizzazione dei territori a più alta vocazione vitivinicola. Nel nome della capogruppo l'impegno di sempre: la terra è un patrimonio da tutelare, valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni. Se questo impegno lo assume una famiglia italiana, il compito è ancora più sfidante e l'attenzione è quella unica di chi sente che nel proprio destino è iscritto anche quello delle future generazioni.

Per la famiglia Moretti cercare nuove terre è la prima, appassionante avventura. In questa ricerca contano la storia, gli uomini che l'hanno costruita, contano le ere geologiche, i microclimi e tutto ciò che in natura ha caratteristiche d'eccezione. Ma conta soprattutto l'uomo e la sua capacità di creare qualcosa di unico, il suo bisogno di lasciare qualcosa che duri nel tempo.

In Franciacorta Bellavista e Contadi Castaldi, in Toscana Petra, Acquagiusta e Teruzzi, in Sardegna Sella & Mosca. Non è un elenco di cantine, ma una famiglia di imprese che si riconoscono negli stessi valori. Fondato da Vittorio Moretti, il gruppo è oggi guidato da Francesca Moretti che ha dato avvio a un processo di conversione "verde" di tutte le tenute intraprendendo strategie integrate di difesa biologica e portando innovazione nel campo della sostenibilità ambientale.



# BELLAVISTA

FRANCIACORTA

## UNA FAMIGLIA, UN TERRITORIO, L'INTUIZIONE CHE DIVENTA STORIA

La storia della famiglia Moretti si intreccia a quella di Erbusco e della Franciacorta, tanto che antichi carteggi testimoniano la presenza in zona già nel 1400. Nel 1977 Vittorio Moretti decide di dedicarsi al mondo del vino. Avvia l'azienda e costruisce la casa in cui vivere in località Bellavista, dopo aver acquistato piccoli appezzamenti da 30 diversi proprietari. Un luogo bellissimo, come si intuisce dal nome, che si dimostra anche particolarmente vocato.

Il primo anno vengono prodotti solo vini fermi, il secondo poche bottiglie di Metodo Classico, da bere con gli amici, il terzo l'ingranaggio può dirsi avviato, seppur con numeri confidenziali.

*La stella Bellavista comincia a brillare.*

Arrivano i primi viaggi in Champagne, la definizione di un proprio gusto e l'organizzazione di una cantina che di lì a poco fa scuola, diventando una delle realtà più importanti della spumantistica italiana e internazionale.

Oggi il marchio Bellavista è sinonimo di eleganza e finezza. Ogni bottiglia racconta la storia della cantina, il territorio che l'accoglie e lo stile che la distingue.

## PASSEGGIARE LE VIGNE E SCOPRIRSI IN UN LUOGO UNICO, CAPACE DI TRASMETTERE CARATTERE E ORIGINALITÀ

Bellavista è il nome della collina su cui sorge l'azienda. Da qui lo sguardo si perde verso il Lago d'Iseo, la Pianura Padana e le vicine Alpi. Dalla penultima glaciazione ha preso vita l'anfiteatro collinare morenico che dalle propaggini delle Prealpi lombarde lambisce le due sponde del lago, estendendosi fino alla dorsale del Monte Orfano, baluardo contro le nebbie padane. Una riserva di luce, acqua ed energia che rende unica l'espressione della viticoltura che qui ha trovato la sua felice collocazione.

Il clima è di tipo mediterraneo-sub alpino, mite e ventilato. Le vigne sono state messe insieme nel tempo, pezzetto dopo pezzetto, fino a raggiungere i quasi 200 ettari di oggi. Un mosaico incredibile fatto di oltre 100 appezzamenti distinti su 10 comuni, capaci di regalare variazioni geologiche e climatiche cui attingere in maniera sartoriale.

Nelle tenute di proprietà, i tipi di suoli sono addirittura 64, in rappresentanza di tutte e 6 le unità di paesaggio della Franciacorta. Un vero e proprio patrimonio di biodiversità.

## LO STILE BELLAVISTA È FORGIATO DA ESPRESSIONI DI FINEZZA, EQUILIBRIO ED ELEGANZA

Rispetto delle tradizioni e sguardo proiettato nel futuro. La filosofia Bellavista è fatta di precisione maniacale, semplicità, ossessiva ricerca del bello e del buono. 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 a mano, 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 piccole botti di rovere.

È questo il momento in cui si crea l'alchimia, il passo decisivo prima della lunga attesa in bottiglia, conclusa da remuage manuali.

L'eccellenza è un obiettivo da perseguire nel quotidiano, un metodo per raggiungere le espressioni di finezza, equilibrio ed eleganza che forgianno lo stile Bellavista.





**BELLAVISTA**

FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA DOCG GRANDE CUVÉE ALMA BRUT

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 79%, pinot nero 20%, pinot bianco 1%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Affinamento</b>	29% pièces, 71% inox
<b>Zucchero</b>	5 g/l
<b>Acidità</b>	6.4



Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza, quindi pinot nero e una piccola quota di pinot bianco. In cantina viene assemblata da mani sapienti, a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, tesoro indispensabile per perpetuare nel tempo lo stile della casa. Altro fattore decisivo è la fermentazione e l'élevage di parte dei vini base in piccole botti di rovere bianco, capaci di apportare intensità e complessità. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Ampio e avvolgente, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.



## FRANCIACORTA DOCG GRANDE CUVÉE ALMA NON DOSATO

Uvaggio	Chardonnay 90%, pinot nero 10%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	15% pièces, 85% inox
Dosaggio	0 g/l
Acidità	6.4



750ml 1500ml

Una nuova cuvée, una nuova lettura della Franciacorta. Alma Non Dosato rappresenta l'interpretazione contemporanea e vibrante del grande vigneto di Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza e pinot nero. In cantina viene assemblata a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, con un taglio che sceglie la parte più dinamica e reattiva del patrimonio enologico. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Freschi e profondi i profumi spaziano dai fiori freschi al frutto bianco mentre in bocca è sapido, fresco e affilato, complesso e dal finale lungo e luminoso. Un vino di nerbo, classe ed eleganza.





## FRANCIACORTA DOCG TEATRO ALLA SCALA BRUT

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 75%, pinot nero 25%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Affinamento</b>	59% pièces, 41% inox
<b>Dosaggio</b>	4.5 g/l
<b>Acidità</b>	6.9



Dedicato al leggendario tempio dell'Opera, cui l'azienda si sente vicina e ispirata, è la migliore espressione dell'annata e dello stile Bellavista. Le uve che compongono questa grande cuvée, chardonnay in prevalenza e pinot nero, sono le migliori possibili, frutto di una selezione radicale dei singoli vigneti. Oltre alla qualità eccezionale della materia prima utilizzata, questo Franciacorta si differenzia dagli altri Brut per il fatto che più di un quarto dei vini da cui è costituito matura per sette mesi in piccole botti di rovere. Statuario quanto a equilibrio, capace di assecondare e allo stesso tempo cavalcare le caratteristiche dei millesimi, questo Metodo Franciacorta impressiona per intensità e complessità. Paglierino intenso al colore, ha perlage finissimo e persistente, prologo di profumi che appaiono la quintessenza dello stile Bellavista. Generose ed eleganti le note floreali di biancospino, imprevedibili quelle balsamiche di alloro, prima, di agrumi canditi e piccola pasticceria, poi. La bocca è spessa, decisa, aristocratica, cremosa e profonda al tempo stesso. Finale magnifico per pulizia e sapore.



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA DOCG SATÈN

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 100%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Affinamento</b>	65% pièces, 35% inox
<b>Dosaggio</b>	8.5 g/l
<b>Acidità</b>	6.7



750ml 1500ml

Il Satèn è il Franciacorta più delicato ed elegante. Prodotto solo nelle migliori annate, deriva da uve chardonnay 100% raccolte nelle vigne di alta collina. La selezione dei grappoli è a dir poco meticolosa, così come la lenta maturazione in piccole botti bianche di rovere. Una volta assemblata, la cuvée affina in cantina per minimo 4 anni. La spuma abbondante, il perlage finissimo e il colore paglierino dorato annunciano profumi ammalianti e soavi di fiori rosa, agrumi maturi e noisette. La bocca fine segue la scia, è morbida e cremosa, perfettamente in equilibrio tra tocchi maturi e sensazioni fresche.



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 56%, pinot nero 44%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Affinamento</b>	60% pièces, 40% inox
<b>Dosaggio</b>	6 g/l
<b>Acidità</b>	6.8



750ml 1500ml

Garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano in questa deliziosa e rara cuvée. Le uve utilizzate sono chardonnay per circa il 60% e pinot nero. La selezione dei vini base è come sempre decisiva, tanto che l'assemblaggio finale è scelto tra ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L'affinamento in cantina non dura meno di 4 anni, a partire dalla vendemmia. Le giovanili sfumature rosa tenue, capaci di evolvere in preziose tonalità antiche con l'invecchiamento in vetro, sono avvolte da una schiuma bianchissima e da un perlage serrato e persistente. Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.



## FRANCIACORTA DOCG PAS OPERÉ

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 75%, pinot nero 25%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	30 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Affinamento</b>	45% pièces, 55% inox
<b>Dosaggio</b>	< 3 g/l
<b>Acidità</b>	7.0



750ml 1500ml

Un'idea che si eleva verso il cielo. Questa cuvée simboleggia purezza, energia, freschezza e trasformazione, come le nubi che incantano al loro passaggio. Il Pas Operé, blend da chardonnay e pinot nero, è frutto di una rigorosa selezione di vigna, tanto che proviene solo dagli appezzamenti storici con età superiore ai 30 anni ed esposizione prevalente a sud est. La scelta di ben 40 selezioni vendemmiali mira alla definizione di un'espressione essenziale, raffinata ed elegante, senza compromessi. Una cuvée, si capisce, pensata per durare ed evolvere nel tempo, immediatamente espressiva quanto longeva. A una spuma bianca esuberante si accompagna un perlage di impareggiabile persistenza e finezza, mentre i profumi sono da subito complessi, pur nella loro essenzialità.



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA DOCG NECTAR

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	54% pièces, 46% inox
Dosaggio	43 g/l
Acidità	6.6



750ml

Ancestrale e contemporaneo, incentrato su un approccio produttivo arcaico e d'avanguardia al tempo stesso. Nectar è un Demi Sec puro, naturale e sensuale. Estremamente raro, è frutto di una cuvée dedicata, prodotta con sole uve chardonnay provenienti da almeno 30 diverse vigne di alta collina ed esposte a sud. La fermentazione avviene per il 50% in piccole botti di rovere bianco. Sia per la rifermentazione in bottiglia che per il dosaggio della sboccatura viene utilizzato un mosto zuccherino realizzato da uve di proprietà lasciate in pianta ad appassire. Una cuvée dalla spuma bianca e duratura, il perlage sottile, il colore paglierino carico, sulla via del dorato col passare del tempo. I profumi sono elegantemente dolci: miele, pasticceria, bacche di vaniglia, agrumi canditi e fiori. Il sorso è pieno e avvolgente, cremoso, morbido, equilibrato nella sua dolce freschezza.





## FRANCIACORTA RISERVA DOCG VITTORIO MORETTI

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 60%, pinot nero 40%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Affinamento</b>	57% pièces, 43% inox
<b>Dosaggio</b>	< 3 g/l
<b>Acidità</b>	7.4



750ml 1500ml

Una grande cuvée che abbia l'ambizione di esprimere la memoria della terra di Franciacorta e il suo perpetuo rinnovarsi. Un punto di raccordo tra memoria e visione, passato e futuro. Ovviamente, solo le migliori selezioni possono entrare a far parte di questo esclusivo assemblaggio: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia. I frutti delle viti più vecchie vengono fermentati in piccoli fusti di rovere bianco, mentre il lungo élevage sui lieviti prevede l'uso del tappo di sughero. Il colore del vino è giallo carico e lucente, la spuma ricca e cremosa, il perlage di interminabile persistenza. Ampi e caleidoscopici i profumi, capaci di continue trasformazioni che spaziano dalla frutta gialla matura al miele millefiori, dalla pasticceria agli agrumi canditi, fino a incrociare cenni fumé e di alloro. Impressionante la coerenza del palato, denso e cremoso, generoso e ricco, lunghissimo nel sorso e negli aromi. In questo contesto, determinante è il ruolo dell'acidità che sostiene e trascina, regalando freschezza e futuro.



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA RISERVA DOCG MERAVIGLIOSO

Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Dosaggio	2 g/l
Acidità	7.0



1500ml

Meraviglioso è il nome che Vittorio Moretti ha scelto per questa rara Cuvée di riserva, un Franciacorta incredibilmente complesso e articolato, intenso quanto raffinato. Realizzato in sole 5000 magnum, è mosso dall'ambizione di raggiungere livelli sempre più alti e vincere nuove sfide. L'assemblaggio finale è fatto con parte dei vini di riserva Vittorio Moretti custoditi in cantina di 6 annate: 1984, 1988, 1991, 1995, 2001 e 2002, conservate in grandi formati da 6 e 9 litri, a bassa pressione, e utilizzati appunto come liqueur. Un Franciacorta inarrivabile, capace di interpretare in maniera personale una tecnica usata per gli Champagne più esclusivi al mondo. All'interno si trova il meglio di Bellavista, in una simbiosi che non ammette la più piccola imperfezione. Il colore del vino è giallo carico, cristallino, con spuma cremosa e perlage di clamorosa persistenza. I profumi sono una giravolta di emozioni e sfumature: da quelle legate ai lieviti nobili, con cenni di panetteria e crosta di pane, alla frutta, dove dominano i ricordi di agrumi, pesche bianche e ananas, passando per un ventaglio floreale e speziato fuori dal comune. I cenni minerali e fumé avvolgono il sorso, di lunghezza siderale e magistrale finezza. La materia imponente è sostenuta da una vivace e tridimensionale freschezza acida e i vini riserva regalano code aromatiche progressivamente più originali e complesse. Profondità sbalorditiva, praticamente interminabile.





## DISTILLATO DI VINO ARZENTE

<b>Uvaggio</b>	Assemblaggio di prestigiosi distillati provenienti da nostre uve di chardonnay
<b>Affinamento</b>	In pièces e tonneau
<b>Gradazione alcolica</b>	40%
<b>Assemblaggio</b>	Assemblaggio di 8 annate di distillati, la più giovane 14 anni di affinamento e la più vecchia maggiore di 20 anni



700ml

I vini chardonnay provenienti da vari vigneti di proprietà, dislocati su tutta la Franciacorta, e l'invecchiamento in piccole botti di rovere bianco, danno vita a questo brandy italiano raffinato ed elegante. L'assemblaggio prevede distillati che vanno dai 14 ai 20 anni, capace di esprimere aromi di cacao, tabacco, nocciola e frutta matura. La bocca è morbida e setosa, con richiami speziati di miele, cannella e cioccolato.



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



## CURTEFRANCA BIANCO DOC ALMA TERRA

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 100%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	80 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	28 anni
<b>Affinamento</b>	75% pièces, 25% inox
<b>Acidità</b>	5.6



750ml

Nel De Rerum Natura di Lucrezio, Alma è l'appellativo utilizzato per designare Venere che genera e dà vita. Uno spirito che esprime l'essenza di Bellavista e del suo stile enologico, incarnato da questo vino bianco fermo. Uno Chardonnay in purezza, unione dei caratteri di 4 distinte vigne terrazzate, affini per esposizione, ventilazione e tessitura. I mosti fermentano e affinano in piccole botti di rovere per il tempo più opportuno a raggiungere una perfetta stabilità aromatica e gustativa. Alla fine del percorso, il vino mostra un colore paglierino con belle striature verdognole, profumi accattivanti di fiori e agrumi misti, riassunti in un sorso netto, pieno e invitante. Qui le sensazioni si fanno via via più calde e complesse, fino a raggiungere note di miele d'acacia e nocciola. La tessitura è fine e setosa, la persistenza finale ragguardevole.



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA

## CURTEFRANCA BIANCO DOC UCCELLANDA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	28 anni
Affinamento	100% pièces
Acidità	5.8



750ml

Questo vino prende il nome dal vigneto in cui vengono raccolte le uve: 4,14 ettari a circa 300 metri d'altezza, tra i più luminosi e assolati della Franciacorta. Il substrato è costituito da depositi glaciali ricchi in carbonato e caratterizzati da granulometrie sabbioso-limose, compattate con ghiaie dal carico prodotto dal ghiacciaio. Chardonnay in purezza, fermenta e matura per un anno in piccoli fusti di rovere della capacità di 228 litri, prima della sosta di almeno 2 anni in bottiglia. Il colore giallo dorato annuncia profumi ampi, soavi e raffinati, in cui i delicati richiami di vaniglia abbracciano sensazioni di mela cotogna e agrumi ben maturi. La bocca, cremosa e avvolgente, morbida e setosa, è strutturata quanto dinamica, profonda nei ricordi aromatici.



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



## CURTEFRANCA BIANCO DOC CONVENTO SS. ANNUNCIATA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Età media delle viti	28 anni
Affinamento	100% pièces
Acidità	6.1



750ml

La vigna della SS. Annunciata si trova sul Monte Orfano, così come l'omonimo convento risalente al 1449. I frati che si occupano di questo luogo mistico e spirituale hanno scelto Bellavista per far rinascere una vigna unica e irripetibile, le cui tracce risalgono all'inizio del millennio. I 5,45 ettari complessivi godono di un clima mediterraneo, sono caratterizzati da due parti distinte e altrettanti tipi di suoli, sopra e sotto un albero che le delimita. Due parcelle che hanno ovviamente cure specifiche, vendemmie separate e diversi percorsi in cantina che danno vita a una piccola cuvée. Il mosto di chardonnay 100% fermenta in piccole botti di rovere di 3-4 anni. Qui sosta, successivamente, per 12 mesi e almeno altri 2 anni in bottiglia. Il colore è paglierino brillante, i profumi invitanti e sfaccettati offrono nuance di rosa antica e geranio, ananas e albicocca. In bocca il vino è sorprendente, capace di unire i toni maturi a un'originale vena minerale e acida. Finale sapido, fresco e di lunga durata.



**BELLAVISTA**  
FRANCIA CORTA



**BELLAVISTA**  
FRANCIA CORTA





CHB  
BELLAVISTA  
←

CHB  
BELLAVISTA  
←

CHB  
BELLAVISTA  
←

CHB  
BELLAVISTA  
←

CHB  
BELLAVISTA  
←