

Bellavista e Teatro alla Scala

*Bellavista inizia la ventunesima stagione di collaborazione con il Teatro alla Scala.
Accanto alla celebre Istituzione milanese nella Prima del 7 dicembre e per la stagione artistica 2025-2026.*

Milano, 7 dicembre 2025, 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 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 2021**, una bottiglia dedicata alla forza e alla bellezza dell'Italia, alle sue tradizioni e peculiarità.

«Il Teatro alla Scala è parte del nostro "Sense of Place"» dichiara Francesca Moretti, Enologo di Bellavista e Vicepresidente di Holding Terra Moretti. «È il luogo in cui si intrecciano cultura, bellezza e dedizione, valori che sentiamo profondamente nostri e che uniscono la Franciacorta a Milano, la vigna al palcoscenico, la mia famiglia alla musica. Essere presenti ogni anno alla Prima è un privilegio e un'emozione che rinnova il legame con chi dell'arte ha fatto una missione: artisti, maestranze, istituzioni e tutti coloro che contribuiscono a rendere memorabile questo giorno. Con il nostro Brut Teatro alla Scala 2021 brindiamo all'Opera: all'arte che nasce dal lavoro e al lavoro che si fa arte».

BELLAVISTA FRANCIACORTA BRUT TEATRO ALLA SCALA 2021

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 2020

Una vendemmia di buonissimo profilo qualitativo e quantitativo. Un inverno decisamente anomalo, con temperature sopra la media e scarsità di precipitazioni ha lasciato il posto a un inizio di primavera piovoso, segnato da un germogliamento precoce delle nostre vigne. Dopo un mese di aprile con temperature decisamente sopra la media, maggio è stato caratterizzato da un clima mite e regolari precipitazioni. L'estate è stata calda, ventilata e con bassi livelli di umidità. I mesi di luglio e agosto sono stati segnati da frequenti temporali a carattere grandigeno che in alcune zone hanno provocato non pochi danni. L'attenta conduzione dei vigneti e il grande lavoro di squadra in vigna hanno permesso di portare in cantina una materia prima di alta qualità, mentre l'attento lavoro in cantina ha dato vita a vini di grande ampiezza e profondità gustativa, eleganza e nitidezza dei profumi

PROFILO SENSORIALE

COLORE

Giallo di quarzo citrino, luminoso con riflessi brillanti.

PERLAGE

Vivo, continuo e persistente con un'elegante corona e lunghe catene omogenee.

PROFUMO

Un profilo altamente intrigante con un'eccellente complessità floreale da fiori di sambuco ed erbe mediterranee, frutta tropicale, ananas e frutta candita, armonizzate da sensazioni speziate e sottili sfumature di incenso e pietra focaia. Un naso molto diretto e invitante

SAPORE

Un vino ampio con un ingresso vivace ed energico sostenuto da una tessitura di rara eleganza, di grande armonia e grande bevibilità.

Su Bellavista

Nel 1977 Vittorio Moretti fonda Bellavista, facendone una tra le più autorevoli realtà franciacortine. Il nome è quello della collina su cui sorge la tenuta, circondata dalla bellezza di un paesaggio che guarda al lago, alla pianura e alle vicine Alpi, incastonata nella bellezza di un anfiteatro collinare morenico. Bellavista è sinonimo di eleganza e di finezza, di passione per un territorio che genera meraviglie: la Franciacorta. La filosofia di Bellavista è fatta di precisione maniacale, di semplicità e di uno stretto legame fra l'uomo e la terra. Ogni dettaglio è seguito con cura e ogni gesto, anche il più piccolo, è considerato determinante. Oggi, Francesca Moretti, l'enologo di famiglia, affiancata da Richard Geoffroy, è alla guida del team dei tecnici della cantina e della campagna. Il pensiero è quello costante che ha guidato il padre Vittorio negli anni: *"l'eccellenza è un obiettivo da perseguire nel quotidiano e lo si attua nell'artigianalità dei gesti, nella costanza produttiva, nell'intima adesione ai valori fondanti di un'impresa. Il nostro lavoro non è solo produrre vino, ma è raccontare la storia di donne e di uomini che ogni giorno allevano le vigne, di un territorio che chiede molto e sa dare molto, di una natura che si rinnova con costanza e determinazione, di un sogno utopico che è divenuto realtà"*.

Ufficio Stampa

Paola Maffina | paola.maffina@terramoretti.it

Clara Zucchi | clara.zucchi@terramoretti.it

Irene Verzeletti | irene.verzeletti@terramoretti.it