

BELLAVISTA

LA SCALA
1778



IL TEATRO ALLA SCALA

LA MERAVIGLIOSA FABBRICA DEL SUBLIME

Un Teatro unico al mondo. Una meravigliosa fabbrica che macina cultura e da sempre lavora sulla tradizione con spirito contemporaneo. Il genio della Scala sopravvive a tutti i tempi e a tutte le mode perché sa che il proprio compito è quello di trasportare il passato nel presente. Senza questa sovrapposizione temporale non sarebbe ciò che rappresenta per tutto il mondo: l'Opera, la modernità, l'Italia e ancor più l'Europa.

BELLAVISTA

L'OMAGGIO E LA RESPONSABILITÀ

Nel 2004 il Teatro alla Scala 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 Millesimo Brut è diventato il vino d'onore del Teatro. Per ogni vendemmia una stagione teatrale, per ogni Prima del 7 dicembre un nuovo vintage. La stagione 2018-2019, fortemente incentrata sulla tradizione italiana, trova nel millesimo Brut 2013 il suo vino d'onore attraverso uno speciale tributo alle origini del Teatro e ai simboli che ne rappresentano l'essenza. Tutto è pensato per rendere omaggio alla storia del Teatro. Ed è l'omaggio di chi è consapevole che ogni onore porta con sé una responsabilità.

SEGNI ANTICHI

UNA STORIA FATTA DI ARTE E PASSIONE

Dall'etichetta alla custodia, tutto è stato immaginato nel rispetto della tradizione con una fedeltà estrema all'identità del Teatro e al contempo con il desiderio, tutto scaligero, di portare innovazione e di suggerire nuovi percorsi visivi. L'etichetta riprende i motivi dei decori tessili e viene rifinita nel suo bordo con lo stesso fregio che troviamo nello stemma del Teatro e in molte delle sue decorazioni. L'astuccio giustappone l'austerità della facciata dell'edificio, costruito nel 1788 dall'architetto Giuseppe Piermarini nel solco del più puro neo-classicismo, alla vivacità del motivo decorativo del tessuto che ricopre le pareti e i soffitti dei palchi. Con licenza poetica abbiamo fatto emergere tutta la vitalità dello spettacolo attraverso quattro figure inserite negli affacci del Teatro. Sono i bozzetti autografi di due tra i più apprezzati direttori di scena della storia della Scala: Luigi Sapelli con le sue Maschere destinate all'Ernani di Giuseppe Verdi e Umberto Brunelleschi con un magnifico Calef creato per la Turandot di Giacomo Puccini. L'omaggio è pressoché completo e lo offriamo come guida al piacere di un ascolto gioioso e consapevole.

THE TEATRO ALLA SCALA

THE FABULOUS FACTORY OF THE SUBLIME

A theatre unique the world over. A wonderful workshop that turns out culture and has always elaborated on tradition in a contemporary spirit. The inspiration behind La Scala endures through times and fashions, in the knowledge that its task is to translate the past into the present. Without this, it would not be what it stands for worldwide: the Opera, modernity, Italy, and, even more, Europe.

BELLAVISTA

TRIBUTE AND RESPONSIBILITY

In 2004, the Teatro alla Scala rediscovered its original splendor after two years of restoration. The theatre's new life was toasted with Bellavista wine, becoming part of its history with vintage selections inspired by La Scala. During this collaboration, the vintage Brut became the Theatre's wine of honour. Each harvest is dedicated to a new theatre season, every Prima on 7 December is accompanied by a new vintage. The 2018-2019 season, celebrating the Italian music tradition, will be matched by the Brut 2013 as its wine of honour, with a special tribute to the origins of the Teatro and its quintessential symbols. All is meant to pay tribute to the history of the Theatre – a celebration by those who know that with any honour comes responsibility.

ANCIENT SIGNS

A STORY OF ART AND PASSION

From label to packaging, everything was conceived out of respect for tradition and extreme loyalty to the identity of the Teatro, and, at the same time, with a La Scala-like desire to bring innovation and suggest new visual approaches. The label resumes the upholstery patterns and is framed by a reproduction of the frieze in the Theatre's insignia and in many of the decorations. The box combines the sternness of the façade of the building, built in 1788 by Architect Giuseppe Piermarini in line with the purest neo-classical style, and the vivaciousness of the patterns in the fabrics covering the walls and ceilings of the boxes. Taking artistic license, we brought out all the vitality of the plays by means of four figures in the loges of the Teatro. The authentic sketches of two of the most celebrated stage managers in the history of La Scala: Luigi Sapelli, with his Masks for Giuseppe Verdi's Ernani, and Umberto Brunelleschi, with a superb Calef created for Giacomo Puccini's Turandot. Almost a complete tribute – we offer it as a guide to the joyful and savvy enjoyment of the music.

BELLAVISTA VENDEMMIA BRUT 2013

ORIGINE E ASSEMBLAGGIO

Vigne selezionate per esposizione (sud e sud-est), altitudine (da 180 a 350 metri) ed età della pianta (media di 25 anni). Una parte delle basi fermenta e affina in piccole di botti di rovere bianco (228 lt), un'altra in acciaio. L'assemblaggio, composto dal 75% di chardonnay e dal 25% di pinot nero, affina sui lieviti per più di 4 anni. L'armonia dell'insieme conferisce a questo vino ampiezza, profondità, intensità ed eleganza.

VENDEMMIA

Un'annata insolita. La primavera è lunga ed è caratterizzata da piogge brevi e leggere. L'estate è mite e la neve rimane a lungo sulle Prealpi. La fioritura (5-12 giugno) e la maturazione avvengono in condizioni perfette di sole, luminosità e ventilazione, con temperature notturne sotto i 17°C. La vendemmia (2-18 settembre) è stata una paziente attesa della perfetta e omogenea maturazione di ogni singolo grappolo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

PERLAGE

Perle finissime creano una turbolenza affascinante e continua e formano una corona persistente.

COLORE

Giallo vivo luminoso, leggero, trasparente e profondo, con riflessi verdi di giovinezza.

OLFATTO

Classico nello stile. Note dolci di frutta a pasta bianca, matura e di alta collina. Sentori di mandorle bianche e di pasticceria, di agrume candito e di fiori freschi di biancospino e sambuco.

GUSTO

Attacco elegante ma possente, con freschezza esuberante, dinamica e armoniosa. Tessitura complessa, articolata, flessuosa nella sua espressiva verticalità ed energia. Persistenza lunghissima.

Una nuova emozione destinata a durare nel tempo.

BELLAVISTA VENDEMMIA BRUT 2013

ORIGIN AND BLEND

The vineyards were selected based on exposure (South and South-East), elevation (from 180 to 350 m asl) and age of the vines (on average, 25 years old). Part of the base wines ferments and ages in small white oak barrels (228 l), part in steel tanks. The blend consists of 75% chardonnay and 25% pinot noir,

and spends an additional 4+ years on the lees. The harmonious whole makes for an ample, deep, intense and elegant wine.

VINTAGE

An unusual year. The long spring was characterized by short, light showers. The summer was mild, with the snow capping the Pre-Alps longer than usual. Flowering (5-12 June) and ripening occurred in perfect sunlight and wind conditions, with nighttime temperatures below 17°C. Harvesting (2-18 September) involved waiting patiently for each bunch to reach perfect and homogeneous maturity.

TASTING NOTES

PERLAGE

The superfine bead creates fascinating, continuous whirls and forms a persistent mousse.

COLOUR

Bright, weightless, transparent, deep yellow, with the green highlights typical of youth.

NOSE

A classic style, with sweet notes of ripe white-fleshed fruit from the hilltops. Hints of white almonds and pastry, candied citrus fruit and fresh whitethorn and elderberry blossom.

TASTE

Elegant yet powerful attack, associated with exuberant, dynamic and harmonious freshness. Complex, multifaceted, supple texture, with a distinctively expressive verticality and energy. Extremely persistent. A new emotion, bound to last.

