



Alma Grande Cuvée Brut (mit Etui)

Im Glas zeigt sich der Alma Farbe Gold-rosa. Die Perlage ist fein und anhaltend. Aromen nach gelben Pfirsich, Nektarinen und Litchi. Am Gaumen feine Struktur mit langem Nachhall.

Produzent	Bellavista
Kategorie	Franciacorta
Land	Italien
Region	Franciacorta
Klassifizierung	DOCG
Flaschengrösse	150 cl
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	4 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Nero
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30001067
Passt zu	mediterraner Küche, Fisch, Sushi, Apéro
Bewertungen	Falstaff 91/100 Wine Spectator 90/100



Vinifikation

Der Grundwein bestehend aus 75% Chardonnay und 25% Pinot Noir wird zu 37 % in Piècen à 228L und zu 63 % im Stahltank ausgebaut. Nach der Assemblage erfolgt die Flaschengärung mit 36 Monaten auf der Hefe. Nach der Degorgierung erfolgt eine 180 Tage Flaschenreifeung bevor dieser Franciacorta in den Handel kommt.

Terroir

Mit Kalk und Kiesel durchzogener Mergelböden. Alluviale Hügellandschaft

Geschichte

Bellavista wurde 1977 in Franciacorta von Vittorio Moretti gegründet, der damals entschied, aus dem kleinen Weinbetrieb in Familienbesitz ein Unternehmen zu machen. Diese ersten historischen Rebflächen von aussergewöhnlicher Qualität liegen auf dem, nach seiner schönen Lage benannten, Hügel Bellavista. Von dort aus sind der Iseosee und die gesamte Po-Ebene bis zu den Alpen zu überblicken. Die durchschnittlich 25-jährigen Reben werden im Guyot-System gezogen.

