



Alma Grande Cuvée Non Dosato

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 5.87

Perlage fin. Au nez, arômes de fleurs blanches. En bouche, une acidité présente qui introduit une belle longueur aromatique.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Bellavista |
| Type d'article | Franciacorta |
| Pays | Italie |
| Région | Franciacorta |
| Appellation | DOCG |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 6° - 8° |
| Conservation | 8 années |
| Cépages | Chardonnay, Pinot Noir |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 30001064 |
| Accord mets et vins | Veau, Sushis, Poisson, Antipasti |
| Avis | James Suckling 91/100 Falstaff 91/100 |



Vinification

Le vin de base est composé à 90% de chardonnay et à 10% de pinot noir. L'élevage se fait à 15% en pièces et à 85% en cuve en acier.

Histoire

Bellavista a été fondé en 1977 en Franciacorta par Vittorio Moretti, qui décida à l'époque de faire de la petite exploitation viticole familiale une véritable entreprise. Ces premiers vignobles historiques, d'une qualité exceptionnelle, se trouvent sur la colline de Bellavista, nommée ainsi en raison de la beauté de son emplacement. De son sommet, on peut admirer le lac d'Iseo et toute la plaine du Pô jusqu'aux Alpes. Les vignes, âgées de 25 ans en moyenne, sont taillées selon la méthode de la taille en Guyot.

