



Alma Grande Cuvée Brut (mit Etui)

Couleur or rosé. Le perlage est fin et persistant. Arômes de pêche jaune, nectarine et litchi. En bouche structure fine et raffiné avec une bonne persistance.

Producteur	Bellavista
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Format	150 cl
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	4 années
Cépages	Chardonnay, Pinot Nero
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30001067
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Poisson, Sushis, Apéritif
Avis	Falstaff 91/100 Wine Spectator 90/100



Vinification

L'élevage se fait à 37% en pièces et à 63% en cuve en acier.

Terroir

Mit Kalk und Kiesel durchzognener Mergelböden. Alluviale Hügellandschaft

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.

