



Bellavista Alma Assemblage 1

CHF 39.50 | 10 cl = CHF 5.27

Perlage fine. Un delicato bouquet di fiori mediterranei abbinato a vivaci note agrumate, che offre freschezza e complessità. freschezza e complessità. Dinamico e teso al palato, con un finale minerale che aggiunge profondità e carattere. Rivela una sorprendente struttura acida unita a un profondo equilibrio e armonia. La sua naturale freschezza si unisce alla maturità stilistica, creando un'esperienza completa e saporita fino al finale persistente.

Produttore Bellavista Categoria Franciacorta

Paese Italia

Regione Franciacorta

Classificazione DOCG Dimensioni della 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 12.5 % Temperatura di 8° - 10°

degustazione

Invecchiamento 4 anni

Vitigni Chardonnay, Pinot Nero, Pinot

Bianco

Informazioni sulle

allergie

Contiene solfiti

Numero articolo 321502

Adatto a Cucina mediterranea, Pesce, Piatti

leggeri, Aperitivi

Vinificazione

L'Alma Assemblage 1 è stato raccolto a mano da 60 singoli vigneti e 91 singole selezioni. I vini di riserva di Chardonnay delle annate 2014, 2019 e 2020 e di Pinot Nero delle annate 2019 e 2020 sono stati assemblati verticalmente per aumentare la complessità. Dopo 30 mesi di fermentazione in bottiglia, sboccatura e dosaggio extra brut di 3,5 g/L, il vino viene affinato in bottiglia per sei mesi.

Terroir

Terreni marnosi intervallati da calcare e ciottoli. Paesaggio collinare alluvionale.







Storia

Bellavista è stata fondata in Franciacorta nel 1977 da Vittorio Moretti, che decise di trasformare il piccolo vigneto di famiglia in un'azienda. I primi vigneti storici e di eccezionale qualità si trovano sulla collina Bellavista, il cui nome si deve alla straordinaria posizione da cui è possibile ammirare il lago d'Iseo e tutta la Pianura Padana fino alle Alpi. Le viti, in media di 25 anni, vengono coltivate con il sistema Guyot.

