



## Alma Non Dosato Assemblage 1

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 5.87

Perlage persistente e fine. Aromi intensi di agrumi e fiori, spezie dolci ed erbe mediterranee. Acidità energica e tesa al palato. Il corpo riempie il palato ed è complessivamente equilibrato con una fresca acidità ed eleganti note di maturità fino al finale intenso e lungo.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Produttore                     | Bellavista                                   |
| Categoria                      | Franciacorta                                 |
| Paese                          | Italia                                       |
| Regione                        | Franciacorta                                 |
| Classificazione                | DOCG   |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl  |
| Gradazione alcolica            | 12.5 %                                       |
| Temperatura di<br>degustazione | 6° - 8°                                      |
| Invecchiamento                 | 8 anni                                       |
| Vitigni                        | Chardonnay, Pinot Noir                       |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                             |
| Numero articolo                | 321510                                       |
| Adatto a                       | Carne di vitello, Sushi, Pesce,<br>Antipasti |



### Vinificazione

L'Alma Non Dosato Assemblage 1 è stato raccolto a mano da 30 singoli vigneti e 54 singole selezioni. I vini di riserva di Chardonnay dell'annata 2019 sono stati assemblati specificamente con questa varietà per aumentare la complessità. Il 30% del vino base è stato affinato in pièce da 228 litri e il resto in vasche d'acciaio. Dopo 30 mesi di fermentazione in bottiglia e sboccatura senza dosaggio, il vino viene affinato in bottiglia per sei mesi.

### Storia





---

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera con piogge abbondanti e qualche gelata, che ha rallentato un po' il risveglio delle viti e ha portato a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature più fresche della media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato e il 25 luglio una violenta grandinata ha temporaneamente ostacolato il percorso previsto per la vendemmia, ma il clima di agosto, insieme all'aumento delle temperature, ha segnato una svolta decisiva. Grazie all'impegno costante e alla rigorosa selezione delle uve in vigna, siamo riusciti a consegnare alla cantina uve di qualità eccellente. Il risultato di questa annata si riflette in vini unici che esprimono tutta la potenza e la personalità della natura, esaltata dal meticoloso lavoro in cantina.

