



Alma Grande Cuvée Brut (mit Etui)

Nel bicchiere il colore è quello dell' oro rosa antico. Il perlage è piacevole e raffinato. Aroma di pesca gialla, nettarina e litchi. Struttura fine con aromi persistenti al palato.

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	4 anni
Vitigni	Chardonnay, Pinot Nero
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30001067
Adatto a	Cucina mediterranea, Pesce, Sushi, Aperitivi
Valutazioni	Falstaff 91/100 Wine Spectator 90/100



Vinificazione

Il vino viene affinato per il 37 per cento in pièces e per l'63 per cento in vasche d'acciaio.

Terroir

Mit Kalk und Kiesel durchzognener Mergelböden. Alluviale Hügellandschaft

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.

