



Alma Grande Cuvée Non Dosato (con Etui)

Perlage fine. Aromi di fiori bianchi al naso. Al palato, acidità presente che introduce una bella lunghezza aromatica.

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	8 anni
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30001068
Adatto a	Carne di vitello, Sushi, Pesce, Antipasti
Valutazioni	James Suckling 91/100 Falstaff 91/100



Vinificazione

Il vino base si compone per il 90% di Chardonnay e per il 10% di uve Pinot Noir. Il vino viene affinato per il 15% in pièces e per l'85% in vasche d'acciaio

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 allevate con il sistema Guyot.

