



Alma Grande Cuvée Brut

Giallo chiaro nel bicchiere con riflessi verdi. Spuma fine. Al naso presenta note di mela gialla, fiori di mandorlo e biscotti di lievito alla vaniglia. L'attacco al palato è elegante, fresco e vivace. Si percepiscono sia il marzapane che un fine aroma di agrumi.

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	4 anni
Vitigni	Chardonnay, Pinot Nero
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	597560
Adatto a	Cucina mediterranea, Pesce, Sushi, Aperitivi



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.

