



## Bellavista Alma Assemblage 1 ( Giftbox )

CHF 46.00 | 10 cl = CHF 6.13

Feine Perlage. Ein zartes Bouquet mediterraner Blumen, das sich mit lebendigen Zitrusnoten verbindet und Frische und Komplexität bietet. Am Gaumen dynamisch und straff, mit einem mineralischen Abgang, der Tiefe und Charakter verleiht. Er offenbart eine markante Säurestruktur, die mit tiefgreifender Ausgewogenheit und Harmonie kombiniert ist. Seine natürliche Frische wird mit stilistischer Reife kombiniert und schafft so ein vollständiges und Geschmackserlebnis bis in den lang anhaltenden Abgang.

|                 |                                                    |
|-----------------|----------------------------------------------------|
| Produzent       | Bellavista                                         |
| Kategorie       | Franciacorta                                       |
| Land            | Italien                                            |
| Region          | Franciacorta                                       |
| Klassifizierung | DOCG                                               |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                              |
| Trinktemperatur | 8° - 10°                                           |
| Lagerfähigkeit  | 4 Jahre                                            |
| Traubensorten   | Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco               |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                    |
| Artikelnummer   | 321507                                             |
| Passt zu        | mediterraner Küche, Fisch, leichten Speisen, Apéro |
| Bewertungen     | Wine Spectator 93/100                              |



### Vinifikation

Die Alma Assemblage 1 wurde aus 60 Einzellagen und 91 Einzelselektionen von Hand gelesen. Zu dieser Vielfalt wurden gezielt Reserveweine von Chardonnay aus den Jahrgängen 2014, 2019, 2020 und Pinot Nero aus den Jahrgängen 2019, 2020 zur Steigerung der Komplexität vertikal assembliert. Nach 30-monatiger Flaschengärung, Degorgierung und Extra Brut Dosage von 3.5 g/L erfolgt eine Flaschenreifung von sechs Monaten.

### Terroir

Mit Kalk und Kiesel durchzogener Mergelböden. Alluviale Hügellandschaft.

### Geschichte





Der Jahrgang 2021 begann mit einem milden Winter, gefolgt von einem Frühjahr mit reichlich Niederschlag und etwas Frost, was das Wiedererwachen der Reben etwas verlangsamt und zu einer späteren Blüte führte. Der Sommer mit seinen kühleren Temperaturen als im Durchschnitt trug zu einem ausgewogenen Wachstumszyklus bei. Am 25. Juli behinderte ein heftiger Hagelsturm vorübergehend den erwarteten Weg zur Ernte, aber das Wetter im August, zusammen mit steigenden Temperaturen, markierte einen entscheidenden Wendepunkt. Dank konstantem Einsatz und strenger Traubenselektion im Weinberg konnten wir Trauben von hervorragender Qualität an die Kellerei liefern. Das Ergebnis dieses Jahrgangs spiegelt sich in einzigartigen Weinen wider, die die ganze Kraft und Persönlichkeit der Natur zum Ausdruck bringen, verstärkt durch sorgfältige Arbeit in der Kellerei.

