



Alma Rosé Assemblage 2

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 5.87

Feine und elegante Perlage. Einnehmende Aromatik von Orangenblüten und kandierte Zitrone. Am Gaumen frisch und ausdrucksstarker breiter Körper. Harmonisch und gut balancierte Säure mit klaren Fruchtnoten von Grapefruits, Zitrone und weißen Blüten. Frischer und langer Abgang.

Produzent	Bellavista
Kategorie	Franciacorta
Land	Italien
Region	Franciacorta
Klassifizierung	DOCG
Flaschengröße	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	8 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Nero
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322649
Passt zu	Kalbfleisch, Sushi, Fisch, Antipasti



Vinifikation

Die Alma Rosé Assemblage wurde aus 26 Einzellagen und 50 Einzelselektionen von Hand gelesen. Zu dieser Vielfalt wurden gezielt Reserveweine von Chardonnay zur Steigerung der Komplexität assembliert. Grundwein wurde zu 23 % in Pièce à 228 Liter ausgebaut und der Rest in Stahltank. Nach 30-monatiger Flaschengärung, Degorgierung mit Extra Brut Dosage erfolgt eine Flaschenreifung von sechs Monaten.

Geschichte

Der Winter 2022 war ungewöhnlich mild und trocken, eine Tendenz, die sich bis ins Frühjahr fortsetzte und zu einem leicht verzögerten Austrieb Ende März führte. Die Blüte verlief rasch und konzentriert in der zweiten Maihälfte, begünstigt durch die stabile Witterung und die geringe Niederschlagsmenge. Ein heißer Sommer mit punktuellen, zum richtigen Zeitpunkt einsetzenden Regenfällen - insbesondere Ende Juli - unterstützte eine gleichmäßige und ausgewogene Reife. Die Reben zeigten bis zur früh einsetzenden Lese vom 8. bis 24. August eine ausgezeichnete Vitalität und Traubengesundheit. Das Ergebnis ist ein eleganter, strukturierter Jahrgang, der vor allem in gut ausbalancierten, älteren Weinbergen seine ganze Qualität entfaltet.

