Alma Non Dosato Assemblage 3

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 5.87

Persistente und feine Perlage. Intensive Aromatik von Zitrusfrüchten und Blütenduft, süsslichen Gewürzen und mediterranen Kräutern. Am Gaumen energische und straffe Säure. Der Körper ist Gaumen füllend und in mit der frischen Säure und eleganten Reifenoten komplex balanciert bis ins intenive und lange Finale.

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 Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323508
Passt zu	Fisch, Antipasti, Sushi, Kalbfleisch

Vinifikation

Die Alma Non Dosato Assemblage 1 wurde aus 30 Einzellagen und 54 Einzelselektionen von Hand gelesen. Zu dieser Vielfalt wurden gezielt Reserveweine von Chardonnay aus dem Jahrgang 2019 zur Steigerung der Komplexität assembliert. Grundwein wurde zu 30% in Pièce a 228 Liter ausgebaut und der Rest in Stahltank. Nach 30-monatiger Flaschengärung, Degorgierung ohne Dosage erfolgt eine Flaschenreifung von sechs Monaten.

Geschichte

Der Jahrgang 2021 begann mit einem milden Winter, gefolgtvon einem Frühjahr mit reichlich Niederschlag und etwas Frost,was das Wiedererwachen der Reben etwas verlangsamteund zu einer späteren Blüte führte. Der Sommermit seinen kühleren Temperaturen als im Durchschnitttrug zu einem ausgewogenen Wachstumszyklus bei.Am 25. Juli behinderte ein heftiger Hagelsturm vorübergehendden erwarteten Weg zur Ernte, aber das Wetter im August, zusammen mit steigenden Temperaturen, markierte einen entscheidenden Wendepunkt. Dank konstantem Einsatz und strenger Traubenselektionim 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.