



## Alma Grande Cuvée Brut

Im Glas Hellgelb mit grünen Reflexen. Feine Mousse. In der Nase haben wir Noten von gelbem Apfel, Mandelblüten und Vanille-Hefegebäck. Der Auftakt am Gaumen zeigt sich elegant, frisch und lebendig. Wir nehmen sowohl Marzipan wie auch eine feine Zitrusaromatik wahr.

Produzent	Bellavista
Land	Italien
Region	Franciacorta
Klassifizierung	DOCG
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	4 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	597560
Passt zu	mediterraner Küche, Fisch, Sushi, Apéro



### Vinifikation

Die Grande Cuvée Alma wird aus einem horizontalen verschnitt aus über 60 vorselektionierten Grundweinen zusammengestellt. Zu dieser Vielfalt werden geziehlt Reserveweine aus früheren Jahren zur Steigerung der Komplexität vertikal assembliert. Nach 36 monatiger Flaschengärung und Degorgierung erfolgt eine Flaschenreifung von sechs Monaten.

### Terroir

Mit Kalk und Kiesel durchzognener Mergelböden. Alluviale Hügellandschaft.

### Geschichte

Bellavista wurde 1977 in Franciacorta von Vittorio Moretti gegründet, der damals entschied, aus dem kleinen Weinbetrieb in Familienbesitz ein Unternehmen zu machen. Diese ersten historischen Rebflächen von aussergewöhnlicher Qualität liegen auf dem, nach seiner schönen Lage benannten, Hügel Bellavista. Von dort aus sind der Iseosee und die gesamte Po-Ebene bis zu den Alpen zu überblicken. Die durchschnittlich 25-jährigen Reben werden im Guyot-System gezogen.

