



Alma Rosé Assemblage 1

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 5.87

Perlage fin et élégant. Arômes envoûtants de fleurs d'oranger et d'agrumes confits. En bouche, un corps large, frais et expressif. Acidité harmonieuse et bien équilibrée avec des notes fruitées claires de pamplemousse, d'agrumes et de fleurs blanches.

Producteur	Bellavista
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	8 années
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321511
Accord mets et vins	Veau, Sushis, Poisson, Antipasti



Vinification

L'assemblage 1 d'Alma Non Dosato a été récolté à la main à partir de 26 parcelles individuelles et 50 sélections individuelles. À cette diversité, des vins de réserve de chardonnay du millésime 2019 ont été assemblés de manière ciblée pour augmenter la complexité. Le vin de base a été élevé à 26% en Pièce a 228 litres et le reste en cuve acier. Après une fermentation en bouteille de 30 mois, le dégorgement avec dosage extra brut est suivi d'un vieillissement en bouteille de six mois.

Histoire





Le millésime 2021 a commencé par un hiver doux, suivi d'un printemps avec des précipitations abondantes et quelques gelées, ce qui a quelque peu ralenti le réveil des vignes et entraîné une floraison plus tardive. L'été, avec ses températures plus fraîches que la moyenne, a contribué à un cycle de croissance équilibré. Le 25 juillet, une violente tempête de grêle a temporairement entravé le chemin attendu vers la récolte, mais le temps d'août, associé à une hausse des températures, a marqué un tournant décisif. Grâce à un effort constant et à une sélection rigoureuse des raisins dans le vignoble, nous avons pu livrer des raisins d'excellente qualité à la cave. Le résultat de ce millésime se reflète dans des vins uniques qui expriment toute la force et la personnalité de la nature, renforcée par un travail minutieux à la cave.

