Alma Rosé Assemblage 3

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 Nero
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	323692
Accord mets et vins	Poisson, Antipasti, Sushis, Veau



Vinification

L'assemblage 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 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

L’hiver 2022 s’est distingué par des conditions exceptionnellement douces et sèches, une tendance qui s’est prolongée jusqu’au printemps et a entraîné un débourrement légèrement retardé vers la fin mars.La floraison a été rapide et concentrée durant la seconde moitié de mai, favorisée par une météo stable et de faibles précipitations.Un été chaud, ponctué de pluies opportunes – notamment à la fin juillet – a permis une maturation homogène et équilibrée.Les vignes ont conservé une excellente vitalité ainsi qu’un état sanitaire irréprochable jusqu’aux vendanges précoces, menées du 8 au 24 août.Il en résulte un millésime élégant et structuré, qui exprime pleinement le potentiel des parcelles les plus anciennes et les mieux équilibrées.