Bellavista Alma Assemblage 3

CHF 22.50 | 10 cl = CHF 6.00

Perlage fin. Un bouquet délicat de fleurs méditerranéennes qui s'allie à des notes vives d'agrumes pour offrir uneoffre fraîcheur et complexité.La bouche est dynamique et tendue, avec une finale minérale qui confère profondeur et caractère. Il révèle une structure acide marquée, combinée à un équilibre et une harmonie profonds. Sa fraîcheur naturelle est combinée à une maturité stylistique, créant ainsi une expérience gustative complète jusqu'à la finale persistante.

Producteur	Bellavista
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Format	38 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	4 années
Cépages	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324128
Accord mets et vins	Apéritif, Plats légers, Poisson, Cuisine méditerranéenne

Vinification

L'assemblage 2 d'Alma a été récolté manuellement à partir de 60 parcelles et 91 sélections individuelles. Des vins de réserve de chardonnay des millésimes 2014, 2019, 2020 et de pinot noir des millésimes 2020, 2021 ont été assemblés verticalement pour augmenter la complexité de cette diversité. Après une fermentation en bouteille de 30 mois, un dégorgement et un dosage extra brut de 3,5 g/L, un vieillissement en bouteille de six mois est effectué.

Terroir

Sols marneux imprégnés de calcaire et de cailloux. Paysage de collines alluviales.

Histoire

Bellavista a été fondé en 1977 en Franciacorta par Vittorio Moretti, qui décida à l'époque de faire de la petite exploitation viticole familiale une véritable entreprise. Ces premiers vignobles historiques, d'une qualité exceptionnelle, se trouvent sur la colline de Bellavista, nommée ainsi en raison de la beauté de son emplacement. De son sommet, on peut admirer le lac d'Iseo et toute la plaine du Pô jusqu'aux Alpes. Les vignes, âgées de 25 ans en moyenne, sont taillées selon la méthode de la taille en Guyot.