Alma Non Dosato Assemblage 3

Perlage persistant et fin. Arômes intenses d'agrumes et de fleurs, d'épices douces et d'herbes méditerranéennes. En bouche, une acidité énergique et ferme. Le corps remplit le palais et s'équilibre de manière complexe avec l'acidité fraîche et les notes élégantes de maturité jusqu'à la finale intense et longue.

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	323508
Accord mets et vins	Poisson, Antipasti, Sushis, Veau

Vinification

L'assemblage 1 d'Alma Non Dosato a été récolté à la main à partir de 30 parcelles individuelles et 54 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 30% en Pièce a 228 litres et le reste en cuve acier. Après une fermentation en bouteille de 30 mois, le dégorgement sans dosage 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.