Alma Non Dosato Assemblage 3

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 5.87

Perlage persistente e fine. Aromi intensi di agrumi e fiori, spezie dolci ed erbe mediterranee. Acidità energica e tesa al palato. Il corpo riempie il palato ed è complessivamente equilibrato con una fresca acidità ed eleganti note di maturità fino al finale intenso e lungo.

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	8 anni
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323508
Adatto a	Pesce, Antipasti, Sushi, Carne di vitello

Vinificazione

L'Alma Non Dosato Assemblage 1 è stato raccolto a mano da 30 singoli vigneti e 54 singole selezioni. I vini di riserva di Chardonnay dell'annata 2019 sono stati assemblati specificamente con questa varietà per aumentare la complessità. Il 30% del vino base è stato affinato in pièce da 228 litri e il resto in vasche d'acciaio. Dopo 30 mesi di fermentazione in bottiglia e sboccatura senza dosaggio, il vino viene affinato in bottiglia per sei mesi.

Storia

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera con piogge abbondanti e qualche gelata, che ha rallentato un po' il risveglio delle viti e ha portato a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature più fresche della media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato e il 25 luglio una violenta grandinata ha temporaneamente ostacolato il percorso previsto per la vendemmia, ma il clima di agosto, insieme all'aumento delle temperature, ha segnato una svolta decisiva. Grazie all'impegno costante e alla rigorosa selezione delle uve in vigna, siamo riusciti a consegnare alla cantina uve di qualità eccellente. Il risultato di questa annata si riflette in vini unici che esprimono tutta la potenza e la personalità della natura, esaltata dal meticoloso lavoro in cantina.