Alma Rosé Assemblage 3

CHF 44.00 | 10 cl = CHF 5.87

Perlage fine ed elegante. Aromi accattivanti di fiori d'arancio e agrumi canditi. Palato corposo, fresco ed espressivo Acidità armoniosa e ben bilanciata con chiare note fruttate di pompelmo, agrumi e fiori bianchi.

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 Nero
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323692
Adatto a	Pesce, Antipasti, Sushi, Carne di vitello



Vinificazione

L'Alma Non Dosato Assemblage è stato raccolto a mano da 26 singoli vigneti e 50 singole selezioni. I vini di riserva di Chardonnay sono stati assemblati specificamente con questa varietà per aumentare la complessità. Il 23% 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 con dosaggio extra brut, il vino viene affinato in bottiglia per sei mesi.

Storia

L’inverno 2022 è stato insolitamente mite e secco, una tendenza protrattasi fino alla primavera e che ha determinato un germogliamento leggermente ritardato verso la fine di marzo.La fioritura si è svolta in modo rapido e concentrato nella seconda metà di maggio, favorita da condizioni climatiche stabili e da una ridotta piovosità.Un’estate calda, accompagnata da precipitazioni puntuali nei momenti più opportuni – in particolare a fine luglio – ha sostenuto una maturazione regolare ed equilibrata.Le viti hanno mantenuto un’eccellente vitalità e sanità delle uve fino alla vendemmia anticipata, svolta dall’8 al 24 agosto.Il risultato è un’annata elegante e strutturata, capace di esprimere al meglio la qualità dei vigneti più maturi ed equilibrati.