



## Bellavista Alma Rosé Assemblage 2

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  | 150 cl                                    |
| Gradazione alcolica         | 12.5 %                                    |
| Temperatura di degustazione | 6° - 8°                                   |
| Invecchiamento              | 8 anni                                    |
| Vitigni                     | Chardonnay, Pinot Nero                    |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                          |
| Numero articolo             | 323161                                    |
| Adatto a                    | Carne di vitello, Sushi, Pesce, Antipasti |



### 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.

