Bellavista Alma Assemblage 3

Perlage fine. Un delicato bouquet di fiori mediterranei abbinato a vivaci note agrumate, che offre freschezza e complessità.freschezza e complessità. Dinamico e teso al palato, con un finale minerale che aggiunge profondità e carattere. Rivela una sorprendente struttura acida unita a un profondo equilibrio e armonia. La sua naturale freschezza si unisce alla maturità stilistica, creando un'esperienza completa e saporita fino al finale persistente.

Produttore	Bellavista
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	4 anni
Vitigni	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	324128
Adatto a	Aperitivi, Piatti leggeri, Pesce, Cucina mediterranea

Vinificazione

L'Alma Assemblage 2 è stato raccolto a mano da 60 singoli vigneti e 91 singole selezioni. I vini di riserva di Chardonnay delle annate 2014, 2019 e 2020 e di Pinot Nero delle annate 2020 e 2021 sono stati assemblati verticalmente per aumentare la complessità. Dopo 30 mesi di fermentazione in bottiglia, sboccatura e dosaggio extra brut di 3,5 g/L, il vino viene affinato in bottiglia per sei mesi.

Terroir

Terreni marnosi intervallati da calcare e ciottoli. Paesaggio collinare alluvionale.

Storia

Bellavista è stata fondata in Franciacorta nel 1977 da Vittorio Moretti, che decise di trasformare il piccolo vigneto di famiglia in un'azienda. I primi vigneti storici e di eccezionale qualità si trovano sulla collina Bellavista, il cui nome si deve alla straordinaria posizione da cui è possibile ammirare il lago d'Iseo e tutta la Pianura Padana fino alle Alpi. Le viti, in media di 25 anni, vengono coltivate con il sistema Guyot.