



ACQUISTATO IL

"Grande Cuvée Alma" Bellavista Franciacorta DOCG Rosé NV



Il carattere e l'eleganza di un grande spumante italiano

Servito alla giusta temperatura, ben fresco, nel calice corretto, questo Franciacorta Rosé DOCG rivela tutto il carattere e l'eleganza di un grande spumante italiano. Stiamo parlando di Alma Rosé, una delle etichette di culto proposte dalla casa spumantistica Bellavista, parte del grande gruppo che fa capo alla famiglia Moretti. Il perlage è piacevolmente fine e raffinato. Dinamico ai limiti dell'esuberanza nel formare la corona. Nel bicchiere il colore è quello regale dell'oro rosa antico, delicato e di estrema eleganza. Al naso il profumo è ampio, contraddistinto da fragranti note di fiori bianchi mediterranei che si armonizzano a sentori di agrumi ben maturi. Note fresche e intense di frutta a pasta gialla, pesca nettarina e litchi, si integrano a richiami generosi di frutta a bacca rossa, melograno e sambuco rosa. Poi delicati accordi di cioccolato bianco, cacao, mandorla e marzapane. In bocca si fa apprezzare per la perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. E' sottilmente setoso, avvolgente e lungo. Un sorso simbolo di freschezza. Favoloso aperitivo per le occasioni che contano, questo Franciacorta Rosé sa bene come rendere migliore ogni portata. Perfetto con piatti delicati a base di pesce crudo. Godibilissimo con una golosa fetta di salame nostrano.

Parli di spumanti Franciacorta e inevitabilmente pensi a Bellavista. Sono poche, infatti, le aziende del vino in Italia capaci di identificarsi così profondamente con il proprio territorio. Bellavista è una di queste. Nasce nel 1977 da un sogno dell'imprenditore Vittorio Moretti che sceglie questa tenuta nei pressi di Erbusco per dar vita al proprio progetto imprenditoriale. Progetto che oggi, passati un po' di anni, coincide con quel grande gruppo che porta il nome di Terra Moretti e che produce, in diversi angoli d'Italia, vini eccellenti ed esclusivi. Il nome della cantina, questo in pochi lo sanno, fa riferimento alla collina su cui sorge l'azienda e da cui si riesce ad ammirare con un solo sguardo il Lago d'Iseo, la Pianura Padana e le vicine Alpi. La tenuta può oggi contare su oltre cento appezzamenti sparsi su tutto il territorio da cui provengono le uve usate per la produzione dei classici spumanti metodo classico. Circa un milione e mezzo di bottiglie l'anno. Ma non c'è da preoccuparsi se i numeri sembrano decisamente importanti. Lo stile della casa è ineccepibile e tutti i vini hanno un carattere ben riconoscibile. Difficile sbagliare la scelta!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento

Guyot

Densità imp.

5000

Il Vino

Tipologia

Franciacorta Rosé DOCG

Provenienza

Lombardia

Uve

Chardonnay 65%, pinot nero 35%

Gradazione

12,5% vol

Temp. Servizio

10 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Aperitivo

Vinificazione

Sensazioni

Il perlage è piacevolmente fine e raffinato. Dinamico ai limiti dell'esuberanza nel formare la corona. Il colore è quello regale dell'oro rosa antico, delicato e di estrema eleganza. Il profumo è ampio ed è contraddistinto da fragranti note di fiori bianchi mediterranei che si armonizzano a sentori di agrumi ben maturi. Il bouquet predominante è caratterizzato da un raro incontro tra note fresche e intense di frutta a pasta gialla, pesca nettarina e litchi, e generosi accenti di bacca rossa, melograno e sambuco rosa. Delicati accordi di cioccolato bianco, cacao, mandorla e marzapane sorprendono gradevolmente. Sapore perfettamente corrispondente al naso. Sottilmente setoso, avvolgente e lungo. La sua struttura, estremamente fine, è un delicato intreccio che perdura nel tempo. Una trama che sottende una leggerezza unica. Lunga la sua persistenza. Un sorso simbolo di freschezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821