ACQUISTATO IL .....

"Alma Assemblage 2" Bellavista Franciacorta DOCG Extra Brut NV



Stile inconfondibile

Un racconto di luce, precisione e territorio. Alma Assemblage 2 nasce da una vendemmia 2022 energica e luminosa, figlia di un'estate intensa e di vigne mature che hanno saputo trasformare la sfida climatica in pura eleganza. È qui che la Franciacorta di Bellavista prende voce: 75 vigneti, 93 selezioni, un mosaico di parcelle curate una per una, dove ogni gesto in vigna diventa parte di un progetto più grande. In cantina, la firma di Francesca Moretti e Richard Geoffroy dà forma a un assemblaggio meticoloso: Chardonnay in primo piano, sostenuto da Pinot Nero e un tocco di Pinot Bianco, affinato con pazienza per esprimere tensione, armonia e brillantezza. Nel calice si presenta giallo brillante, con un perlage finissimo e cremoso. Al naso emergono fiori mediterranei, agrumi, spezie dolci e note balsamiche. Il sorso è scolpito e gentile: pomelo, prugna bianca, miele millefiori e agrumi canditi disegnano una trama sapido-minerale di grande definizione. Un Franciacorta che non racconta solo un'annata, ma un luogo, un metodo, un'identità. È il "Sense of Place" di Bellavista, nel suo capitolo più luminoso.

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. A garantirlo, dal 2024, è niente meno che l'enologo di fama internazionale Richard Geoffroy, per oltre 20 anni mente creativa di Maison Dom Pérignon. In Bellavista Geoffroy svolgerà il delicato compito di mentore di Francesca Moretti, alla guida del suo team tecnico.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra brut
Provenienza	Lombardia
Uve	86% Chardonnay, 13% Pinot nero, 1% Pinot bianco
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	PERIODO VENDEMMIA: Dall'8 agosto al 24 settembre 2022. AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Mediamente 30 mesi. PRESSATURA: Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio. ELEVAGE: 18,6% in pieces, di cui 11,5% CH e 7,1% PN. REMUAGE: manuale. TIRAGGIO: Marzo 2023. DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: 2/gl
Sensazioni	Colore: Giallo brillante. Perlage: Finissimo e persistente, è avvolto da una bollicina cremosa e puntiforme. Profumo: Un sottile profilo aromatico si svolge in un esile gioco di fiori mediterranei, note agrumate, delicate note balsamiche, spezie dolci. Si fregia di freschezza in un eccepibile equilibrio di contrasti tra tensione e ricchezza espressiva, tracciati nel solco del puro stile Bellavista. Sapore: Vino che include tutta la variabilità della natura, coniuga all'assaggio il territorio, il vitigno, la pluralità di annate che lo compongono. Equilibrato, gentile, strutturato, rivela al sorso complessità e fragranza, modellato su una preziosa vena sapido-minerale. Pomelo, prugna bianca, delicate pennellate di miele millefiori, agrumi gialli canditi, sono la sintesi di un palato delizio so e ben definito, di prolungata lunghezza gustativa.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821