



ACQUISTATO IL

"Alma Assemblage 2" Franciacorta DOCG Non Dosato Magnum

Metodo classico raffinato



Alma Non Dosato Assemblage 2 è l'essenza del "Sense of Place" di Bellavista: un legame profondo con la terra, la vigna e i gesti quotidiani di chi la coltiva. Nato dall'incontro tra 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero, provenienti da vigne storiche, racconta la tradizione della famiglia Moretti con uno sguardo evolutivo, capace di unire memoria e futuro. La vendemmia 2022, segnata da un clima caldo e resiliente, ha regalato grappoli di straordinaria eleganza e vitalità. Ogni parcella è stata interpretata con cura e attenzione, trasformata in cantina con rigore artigianale e precisione, fino a creare un assemblaggio che esalta energia, brillantezza e armonia. Dopo un affinamento medio di 30 mesi sui lieviti e senza alcun dosaggio, il vino si svela in un giallo paglierino cristallino con perlage fine e persistente. Al naso sprigiona agrumi, zenzero e cera d'api, intrecciati a una mineralità vibrante. Il sorso è dinamico ed elegante, con note di cedro, erbe aromatiche e un finale infinito, luminoso e raffinato. Un Franciacorta puro, autentico, che porta in sé la forza della natura e l'inconfondibile stile Bellavista.

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 dosaggio zero
Provenienza Lombardia
Uve 70% Chardonnay, 30% Pinot nero
Gradazione 12,5% vol
Temp. Servizio 10 gradi
Quando Berlo entro 5 anni
Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

PERIODO VENDEMMIA: Dal 8 agosto al 24 agosto 2022. VENDEMMIA: Manuale. AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Mediamente 30 mesi. VINI AFFINATI IN PIÈCE: 27,3%. PRESSATURA: Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio. TIRAGGIO: Marzo 2023. REMUAGE: Manuale.

Sensazioni

COLORE: Giallo paglierino cristallino. **PERLAGE:** Finissimo e persistente, è avvolto da una bollicina tonica e cremosa. **PROFUMO:** Appare evidente il territorio, la classicità di Bellavista e il rigoroso lavoro in vigna che si esprime in una personalità stilistica permeata di artigianalità e rigore. La materia si dipana al naso tra agrumi gialli, note di zenzero, cera d'api, la roccia che spinge al naso evocando il palato. **SAPORE:** Coniuga all'assaggio equilibrio e dinamicità. Prospettico, suadente, gentile, complesso, rivela al sorso carattere ed energia. Cedro, limone in foglia, susina bianca, un soffio di erbe aromatiche, delicate note di tabacco biondo, sono la sintesi di un palato ben definito, sorgente luminosa di un vino di infinita persistenza

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