ACQUISTATO IL .....

"Alma Assemblage 3" Franciacorta Non Dosato DOCG NV



Metodo classico raffinato

L'Assemblage 3 nasce da una vendemmia 2023 fuori dagli schemi, segnata da un andamento climatico complesso ma generoso. Dopo un inizio caldo e asciutto, le piogge primaverili hanno riequilibrato il ciclo vegetativo, portando a una maturazione lenta e controllata. Un'annata tra le più piovose degli ultimi 25 anni, che ha richiesto precisione assoluta in vigna e visione in cantina. La raccolta, avviata il 18 agosto e conclusa l'11 settembre, ha restituito uve di grande integrità: Chardonnay brillante, teso e cristallino, Pinot Nero maturo e strutturato. Il risultato è un Franciacorta che gioca tutto sull'equilibrio tra energia e profondità. L'assenza di dosaggio esalta la purezza dell'annata, lasciando emergere un profilo netto, verticale, senza compromessi. Il sorso è dinamico, preciso, sostenuto da una freschezza vibrante che accompagna ogni sfumatura aromatica. Alma Non Dosato Assemblage 3 è la sintesi più autentica del patrimonio Bellavista: una lettura contemporanea del territorio, dove ogni dettaglio della vendemmia diventa carattere, identità e stile.

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	69% Chardonnay, 31% Pinot nero
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	PERIODO VENDEMMIA: Dal 18 agosto all'11 settembre 2023. VENDEMMIA: Manuale. AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Mediamente 26 mesi. Vini di Riserva 5,23% di vini di riserva di cui 3,49% Chardonnay 2022 e 1,74% Pinot nero 2022 . PRESSATURA: Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio. TIRAGGIO: Maggio 2024. REMUAGE: Manuale. Dosaggio alla Sboccatura 1 g/l.
Sensazioni	Colore: Giallo luminoso e brillante. Perlage: Di ottima presenza, continuo e omogeneo. Profumo: Di eccellente freschezza, con note floreali di fiori bianchi di sambuco e gelsomino, alternate a sensazioni balsamiche e agrumate. Completano l'aroma una fragranza di frutta a pasta bianca, timo e erbe officinali. Sapore: Energico e dinamico, di ottima profondità e grande piacevolezza di beva. La trama è elegante e vibrante, con ottima tensione e persistenza della 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821