ACQUISTATO IL .....

"Alma Rosé Assemblage 2" Franciacorta DOCG Extra BrutNV



Elegante e versatile

Conquista al primo sguardo con il suo colore rosa antico e affascina con un'armonia perfetta tra freschezza, eleganza e profondità. Stiamo parlando di Alma Assemblage 1 Rosé, risultato della tradizione di Bellavista e del suo team di enologi. Assemblage 1 Rosé nasce da un blend di Chardonnay per il 60% e Pinot Nero per la parte restante. Uve di alta qualità provenienti da 26 vigneti selezionati le cui piante hanno un'età media di circa 28 anni. La vendemmia, come d'abitudine per la cantina, avviene a mano. Le uve vengono raccolte in piccole cassette da 13 kg per preservarne l'integrità e una volta in cantina vengono immediatamente avviate a lavorazione. Solo il mosto fiore, ottenuto dalla prima pressatura, viene utilizzato per questa cuvée. Una parte del vino, circa il 23%, affina in barrique di rovere, aggiungendo complessità e profondità. Dopo la creazione della cuvée, poi, il vino riposa sui lieviti per 30 mesi, acquisendo un perlage fine e persistente. Nel calice si presenta di un colore rosa antico, brillante e luminoso. Il perlage è fine e raffinato, anticipando una consistenza cremosa. Al naso si percepiscono fin da subito eleganti profumi di zagara e agrumi canditi. In bocca è fresco e fragrante, con un equilibrio perfetto tra acidità e mineralità. In chiusura, un finale lungo e cristallino. Assemblage 1 Rosé è perfetto per accompagnare antipasti di mare, ma anche con il sushi o con primi piatti delicati come risotti. Perfetto, infine, anche con formaggi freschi e caprini.

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 rosé extra brut
Provenienza	Lombardia
Uve	60% Chardonnay, 40% 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 settembre 2022. VENDEMMIA: Manuale. AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Mediamente 30 mesi. VINI AFFINATI IN PIÈCE: 29,3%. PRESSATURA: Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio. TIRAGGIO: 13 febbraio 2023. REMUAGE: Manuale. TIPOLOGIA: Extra brut. DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: 3 g/l.
Sensazioni	COLORE: Rosa antico. PERLAGE: Finissimo e persistente, è avvolto da una bollicina cremosa e puntiforme. PROFUMO: È un viaggio nella materia, un giardino fiorito fitto di petali di rose, peonie, gelsomini, fori di zagara. Le note di pompelmo, l'arancia rossa candita, il ribes e il lampone, una punta di pepe bianco solleticano i sensi, dominano l'olfatto puro, oltremodo verticale, elegante, minerale. SAPORE: La raffinatezza del sorso restituisce la vocazione alla massima ricerca della qualità, il grande lavoro in vigna teso alla perfezione espressa in una puntuale freschezza e fragranza. Un vino poliedrico, ricco, strutturato, preciso nella sua maturità, punteggiato da note acidule di piccoli frutti rossi, rosa canina, zest di agrumi, soffi gessosi che fissano il luogo, evocano il tempo e il suo ineluttabile divenire.

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