ACQUISTATO IL .....

"Grande Cuvée Alma" Bellavista Franciacorta DOCG Brut



Il più ammirato tra i franciacorta

Bastano la forma particolare della sua bottiglia, con la "B" in rilievo, e la sua etichetta ovale di colore arancione, come la lunga capsula di metallo che ricopre il collo affusolato, per accendere la passione (e la sete) nei tanti fan della casa di Erbusco. Stiamo parlando dell'Alma Gran Cuvée, uno dei grandi classici di Bellavista. Chardonnay in netta prevalenza, poi Pinot Nero e solo una punta di Pinot Bianco, questo spumante viene elaborato da mani sapienti a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di riserva di annate precedenti. A rendere così unico questo prodotto, però, concorre anche un altro fattore: la fermentazione e la maturazione di parte dei vini base in piccole botti di rovere bianco per apportare intensità e complessità al risultato finale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il pérlage sale fine e continuo. Al naso frutta matura, fiori freschi e note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante. Il finale è lungo e armonico.

Dici Franciacorta e pensi agli spumanti. Dici metodo 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
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Franciacorta
Uve	Chardonnay 88%, Pinot nero 11%, Pinot bianco 1%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Apritivo, Menù di pesce
Vinificazione	In cantina viene assemblata da mani sapienti, a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di “riserva” di annate precedenti, tesoro indispensabile per perpetuare nel tempo lo stile della casa. Altro fattore decisivo è la fermentazione e l’elevage di parte dei vini base in piccole botti di rovere bianco, capaci di apportare intensità e complessità.
Sensazioni	Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il pérlage fine e continuo. Ampi e avvolgenti, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico

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