ACQUISTATO IL .....

"Alma Assemblage 1" Bellavista Franciacorta DOCG Extra Brut

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante 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: Dal 25 agosto al 4 settembre 2021. VENDEMMIA: Manuale in piccole cassette da 13 kg. AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Mediamente 30 mesi. ANNO AFFINATO IN PIÈCE: 32% PRESA DI SPUMA: Maggio 2024, 1° taglio, 2° taglio. TIRAGGIO: Maggio 2024. REMUAGE: Manuale.
Sensazioni	COLORE: Giallo luminoso e purissimo. PERLAGE: Fine e suadente, che anticipa, nella sua persistenza, una cremosità palatale ricca e avvolgente. PROFUMO: Un bouquet delicato di fiori mediterranei che si unisce a vivaci note agrumate, offrendo freschezza e complessità. SAPORE: Al palato si presenta dinamico e teso, con un finale minerale che aggiunge profondità e carattere. Mostra un'evidente struttura che si combina a un profondo equilibrio e armonia. La freschezza naturale si unisce a una maturità stilistica, creando un'esperienza gustativa completa e appagante.

Stile inconfondibile

Alma Assemblage 1 è armonia. Tra natura, tradizione e innovazione. Figlio di Franciacorta, terra unica, habitat ideale per la viticoltura. Non a caso il suo nome evoca da sempre qualità e prestigio. Già nel Medioevo, infatti, questa zona era rinomata per i suoi vini. Oggi Franciacorta DOCG è una delle più prestigiose denominazioni italiane per i vini spumanti metodo classico. E Bellavista rappresenta senza timore di smentite, un vero e proprio punto di riferimento per il territorio. Alma Assemblage 1 è un blend di Chardonnay (86%), Pinot Nero (13%) e una piccolissima parte di Pinot Bianco. Uve selezionate con cura da 60 vigneti di proprietà. Vigne con un'età media di 27-28 anni che assicurano uve ricche e complesse. Vendemmia a mano in piccole cassette da 13 kg, una volta in cantina le uve vengono lavorate nel giro di poche ore. Il mosto fiore viene separato in tre frazioni, garantendo solo il meglio per l'Alma. La cuvée è completata da vini affinati in pièce di rovere per il 32%, donando struttura e profondità. Dopo il tiraggio, il vino affina sui lieviti per 30 mesi, con un remuage manuale che perfeziona ogni bottiglia. Alla vista Assemblage 1 sorprende per il suo bel colore giallo brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso, il bouquet delicato di fiori mediterranei si intreccia con vivaci note agrumate, regalando freschezza e complessità. In bocca la freschezza si unisce a una cremosità avvolgente, con un finale minerale che lascia un'impronta elegante e memorabile. Perfetto a tutto pasto, Alma Assemblage 1 si sposa magnificamente con piatti di pesce, crostacei, risotti mantecati o formaggi a pasta morbida.

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 tanti: il marchio Bellavista è sinonimo di stile, di eleganza e di cura per i dettagli, nulla 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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821