



ACQUISTATO IL

Cappelliera "Grande Cuvée Alma" Franciacorta DOCG Rosé

Speciale cofanetto regalo Bellavista Alma Rosé



Nella terra feconda della Franciacorta, dove le viti si innalzano come sinfonie della natura, nasce un'edizione speciale: la "Bellavista Cappelliera Alma Grande Cuvée Rosé". Questa confezione, più che un semplice astuccio, è un racconto, una narrazione di eleganza e maestria. Al centro, troneggia la bottiglia di Alma Grande Cuvée Rosé. Vestita di un delicato rosa tenue, evoca i tramonti dorati che accarezzano i vigneti di Bellavista. Il suo profumo è un balletto di piccoli frutti rossi, petali di rosa e un accenno speziato, come un delicato valzer che accarezza i sensi. Al palato, questo rosé si svela con grazia: note di fragola, lampone e ribes rosso si intrecciano in un armonico gioco di equilibrio e freschezza, culminando in un finale persistente e vellutato. Accanto alla bottiglia, due calici griffati Bellavista completano il quadro. Disegnati con cura e attenzione ai dettagli, rappresentano il vaso perfetto per esaltare ogni sfumatura di questo spumante. La confezione, con la sua presentazione raffinata, è l'epilogo perfetto per questo capolavoro enologico. "Bellavista Cappelliera Alma Grande Cuvée Rosé" non è solo un vino, ma un'esperienza, un viaggio attraverso l'arte e la passione che definiscono 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. Difficile sbagliare la scelta!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Franciacorta DOCG
Provenienza Lombardia
Uve Chardonnay 65% - Pinot Nero 35%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo Abbinamento

Ottimo come aperitivo ma anche per accompagnare antipasti di pesce, sushi e crudi di mare. Molto interessante anche con spaghettoni al ragù di polpo.

Vinificazione

Sensazioni

Il perlage è piacevolmente fine e raffinato. Dinamico ai limiti dell'esuberanza nel formare la corona. Il colore è quello regale dell'oro rosa antico, delicato e di estrema eleganza. Il profumo è ampio ed è contraddistinto da fragranti note di fiori bianchi mediterranei che si armonizzano a sentori di agrumi ben maturi. Il bouquet predominante è caratterizzato da un raro incontro tra note fresche e intense di frutta a pasta gialla, pesca nettarina e litchi, e generosi accenti di bacca rossa, melograno e sambuco rosa. Delicati accordi di cioccolato bianco, cacao, mandorla e marzapane sorprendono gradevolmente. Sapore perfettamente corrispondente al naso. Sottilmente setoso, avvolgente e lungo. La sua struttura, estremamente fine, è un delicato intreccio che perdura nel tempo. Una trama che sottende una leggerezza unica. Lunga la sua persistenza. Un sorso simbolo di 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. 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