



Franciacorta DOCG

Franciacorta Alma Cuvée Brut, Bellavista

CHF 22.50

 37.5cl

 12.5%

 Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

AN 703837-

Vinifikation

Der Ausbau vom Alma erfolgt zu 22% im Pièce und zu 78% im Stahltank. Die Dosage beträgt 5g/Liter.

Degustationsnotiz Nase

frischer Duft von weissen Blüten zum Auftakt, dann reife Williamsbirnen, Pfirsich, Apfel und Marzipan.

Degustationsnotiz Gaumen

feinste Perlage im eleganten Körper, dominiert von würzig-süssen Aromen nach Zimt, Pfeffer, Blütenhonig und Vanille, lang anhaltend im Finale.

Passt zu

Apéro, leichten Vorspeisen, grilliertem oder pochiertem Fisch, nicht zu rezenten Käsesorten.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Produzent

BELLAVISTA zählt zu den renommiertesten Weingütern in der Franciacorta. Seit der Gründung setzt BELLAVISTA auf höchste Qualität und sorgfältige Handarbeit. Die ursprünglichen Weinberge befinden sich auf dem Bellavista-Hügel, der seinen Namen seiner herrlichen Lage über dem Iseo-See mit Blick über das gesamte Po-Tal bis hin zu den Ausläufern der Alpen verdankt. Bellavista legt grossen Wert auf naturnahe Produktion. Alles, was in die von Vittorio Moretti selber gestalteten Flaschen kommt, stammt von den 206 Hektar grossen Bepflanzungen des Guts. Zugekauft wird nichts. Nur so kann Chefönologe Mattia Vezzola für die Qualität der Trauben garantieren. Die drei zugelassenen Sorten Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero werden ausschliesslich von Hand gelesen.