



Franciacorta DOCG

Franciacorta Alma Assemblage 1, Bellavista

CHF 319.00

 300cl

 12.5%

 Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

AN 70403001

Vinifikation

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

Degustationsnotiz Nase

Zartes Bouquet nach mediterranen Blumen, feine Citrusaromen, Agrumen, dazu verführerische Brioche-Noten.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen dynamisch und straff, mit einem mineralischen Abgang, der Tiefe und Charakter verleiht. Er offenbart eine markante Säurestruktur, die mit tiefgreifender Ausgewogenheit und Harmonie kombiniert ist. Seine natürliche Frische wird mit stilistischer Reife kombiniert und schafft so ein vollständiges Geschmackserlebnis bis in den lang anhaltenden Abgang.

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.