





Franciacorta DOCG

## Franciacorta Alma Assemblage 2, Bellavista

**CHF 22.50**

 37.5cl

 12.5%

 Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

**AN** 70403702

### Vinifikation

Die Alma Assemblage 1 wurde aus 60 Einzellagen und 91 Einzelselektionen von Hand gelesen. Zu dieser Vielfalt wurden gezielt Reserveweine von Chardonnay aus den Jahrgängen 2014, 2019, 2020 und Pinot Nero aus den Jahrgängen 2019, 2020 zur Steigerung der Komplexität vertikal assembliert. Nach 30-monatiger Flaschengärung, Degorgierung und Extra Brut Dosage von 3.5 g/L erfolgt eine Flaschenreife von sechs Monaten.

### Degustationsnotiz Nase

Zartes Bouquet nach mediterranen Blumen, feine Cytrusraromen, 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



## Franciacorta Alma Assemblage 2, Bellavista

### 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.