

ALMA NON DOSATO ASSEMBLAGE 1 FRANCIACORTA DOCG

Alma Assemblage 1 è l'espressione più rappresentativa del patrimonio vitivinicolo di Bellavista; è l'emblema del nostro intendere il territorio, Our Sense of Place.

DIARIO DI VENDEMMIA BASE 2021

L'annata è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera caratterizzata da abbondanti piogge e qualche gelata, che ha rallentato leggermente il risveglio delle viti, portando a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature fresche rispetto alla media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato.

Il 25 luglio, una grandinata intensa ha temporaneamente ostacolato il percorso verso la raccolta, ma il clima di agosto, con il suo innalzamento delle temperature, ha segnato una svolta decisiva. Grazie alla costante dedizione e a una rigorosa selezione dei grappoli in vigna, siamo riusciti a portare in cantina uve di qualità eccellente.

Il frutto di questa annata si riflette in vini unici, che esprimono tutta la forza e la personalità della natura, valorizzati dal lavoro meticoloso in cantina.

VINI DI RISERVA Chardonnay 2019



750ml 1500ml

PROFILO SENSORIALE

COLORE
Giallo brillante.

PERLAGE
Persistente e avvolto in un'effervescenza cremosa che seduce il palato.

PROFUMO
Un profilo aromatico che spazia tra note agrumate e floreali, con accenti citrini vivaci, arricchiti da delicate sfumature di spezie dolci, timo ed erbe mediterranee.

SAPORE
Energico e dinamico, con un carattere deciso e dal nerbo strutturato. Il sorso rivela una fine eleganza e una croccante profondità che ne esalta la complessità. L'equilibrio tra freschezza e maturità ne è la sintesi.

ELABORAZIONE

DENOMINAZIONE Franciacorta DOCG
VIGNE PRINCIPALI I Piani, Lanfranchi, Dotti, Brede, Valli, Solari, Capriolo, Cadei, Cominardi, Camossi, Bepi, Inverardi, Rocchetta, Veterinario, Cinquino, Centrale, Favento, Ferrari, Budrio, Golf, Bara, Ceppate, Carlino, Casotte, Sotto stalla, Muro rosso.
VITIGNI 76% Chardonnay, 24% Pinot nero
SELEZIONI Da 30 vigneti, 54 selezioni
SISTEMA D'ALLEVAMENTO Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice
DENSITÀ D'IMPIANTO 5000 ceppi/ha
RESA Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE 27/28 anni
PERIODO VENDEMMIA Dal 25 agosto al 4 settembre 2021
VENDEMMIA Manuale in piccole cassette da 13kg
AFFINAMENTO SUI LIEVITI Mediamente 30 mesi
VINI AFFINATI IN PIÈCE 31%
PRESSATURA Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio
TIRAGGIO 2022
REMUAGE Manuale
TIPOLOGIA Dosaggio zero

ZUCCHERI 1,8 g/L, ALCOOL 12,5%, ACIDITÀ TOTALE 6,3 g/L,
PH 3,06, SOLFOROSA TOTALE 66 mg/L



ALMA ROSÉ ASSEMBLAGE 1 FRANCIACORTA DOCG

Alma Assemblage 1 è l'espressione più rappresentativa del patrimonio vitivinicolo di Bellavista; è l'emblema del nostro intendere il territorio, Our Sense of Place.

DIARIO DI VENDEMMIA BASE 2021

L'annata è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera caratterizzata da abbondanti piogge e qualche gelata, che ha rallentato leggermente il risveglio delle viti, portando a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature fresche rispetto alla media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato.

Il 25 luglio, una grandinata intensa ha temporaneamente ostacolato il percorso verso la raccolta, ma il clima di agosto, con il suo innalzamento delle temperature, ha segnato una svolta decisiva. Grazie alla costante dedizione e a una rigorosa selezione dei grappoli in vigna, siamo riusciti a portare in cantina uve di qualità eccellente.

Il frutto di questa annata si riflette in vini unici, che esprimono tutta la forza e la personalità della natura, valorizzati dal lavoro meticoloso in cantina.

VINI DI RISERVA Chardonnay 2019, Pinot nero 2020



750ml 1500ml

PROFILO SENSORIALE

COLORE
Rosa antico e luminoso.

PERLAGE
Fine e raffinato, con una cremosità aromatica e una persistenza che permea delicatamente il palato.

PROFUMO
Un naso seducente, caratterizzato da note eleganti e delicate di zagara, accompagnate da fini profumi di agrumi canditi.

SAPORE
Fresco e fragrante al palato, con una sensazione ampia e avvolgente. Una cuvée di grande armonia tra note acidule e freschezza minerale che si protrae in un finale terso e cristallino.

ELABORAZIONE

DENOMINAZIONE Franciacorta DOCG
VIGNE PRINCIPALI Valli, Lanfranchi, Sasso, Cuore, Brede, Milesi, Solari, Capriolo, Cadei, Mussio, Camossi, Posta, Bepi, Cancelli Moretti, Inverardi, Favento, Ferrari, Muro rosso, S. Zeno, Budio, Inchine, Ceppate, Carlino, Casotte, Bepi
VITIGNI 60% Chardonnay, 40% Pinot nero
SELEZIONI Da 26 vigneti, 50 selezioni
SISTEMA D'ALLEVAMENTO Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice
DENSITÀ D'IMPIANTO 5000 ceppi/ha
RESA Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE 27/28 anni
PERIODO VENDEMMIA Dal 25 agosto al 4 settembre 2021
VENDEMMIA Manuale in piccole cassette da 13kg
AFFINAMENTO SUI LIEVITI Mediamente 30 mesi
VINI AFFINATI IN PIÈCE 23%
PRESSATURA Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio
TIRAGGIO 2022
REMUAGE Manuale
TIPOLOGIA Extra brut

ZUCCHERI 3 g/l, ALCOOL 12,5%, ACIDITÀ TOTALE 6,4 g/l, PH 3,07, SOLFOROSA TOTALE 70 mg/l

