

FRANCIACORTA DOCG GRANDE CUVÉE ALMA BRUT

Uvaggio	Chardonnay 88%, pinot nero 11%, pinot bianco 1%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	14% pièces, 86% inox
Zucchero	5 g/l
Acidità	6.3



Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza, quindi pinot nero e una piccola quota di pinot bianco. In cantina viene assemblata da mani sapienti, a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, tesoro indispensabile per perpetuare nel tempo lo stile della casa. Altro fattore decisivo è la fermentazione e l'elevage di parte dei vini base in piccole botti di rovere bianco, capaci di apportare intensità e complessità. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il pérlage fine e continuo. Ampì e avvolgenti, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.

