



ACQUISTATO IL

"Alma Assemblage 1" Franciacorta Non Dosato DOCG NV

Metodo classico raffinato



Questo è il cuore di Alma Assemblage 1. L'espressione più autentica della Franciacorta secondo Bellavista. Ma procediamo con ordine. La Franciacorta è un territorio che non ha certo bisogno di presentazioni. E' una piccola oasi vitivinicola tra Lago d'Iseo e le colline moreniche. Clima mite e suoli ricchi di minerali la rendono ideale per la coltivazione di uve di altissima qualità. Non a caso la denominazione Franciacorta DOCG è oggi sinonimo di eccellenza spumantistica. Alma Assemblage 1 Non Dosato nasce da un'accurata selezione di uve Chardonnay (76%) e Pinot Nero (24%), provenienti da 30 vigneti distribuiti tra le migliori parcelle della Franciacorta. Le vigne, con un'età media di 27-28 anni, donano grappoli che esprimono una profonda maturità aromatica. Vendemmia rigorosamente manuale, i grappoli sono raccolti in piccole cassette da 13 kg per preservarne l'integrità. Il mosto fiore, ottenuto con una pressatura soffice, è il cuore della cuvée. Una parte dei vini (31%) matura in pièce di legno per aggiungere struttura ed eleganza. Dopo l'imbottigliamento e la presa di spuma, il vino matura per almeno 30 mesi sui lieviti, sviluppando complessità e profondità. Il "dosaggio zero", infine, ne esalta la purezza, lasciando che siano le caratteristiche naturali delle uve e del terroir a parlare. Nel bicchiere si presenta di un colore giallo brillante, impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso, un bouquet agrumato e floreale, con tocchi di spezie dolci, timo e una fresca nota mediterranea. Il sorso è deciso, dinamico, con una freschezza vibrante che si intreccia a una struttura complessa e croccante. Il finale è lungo, elegante, perfettamente bilanciato tra maturità e vivacità. Buono già oggi, questo Franciacorta DOCG, grazie alla sua struttura e al lungo affinamento, rivela anche un ottimo potenziale di invecchiamento. Può certamente evolvere per almeno 5-7 anni, arricchendosi di note terziarie più complesse. Quando lo stapperemo scopriremo comunque un grande vino a tutto pasto. Perfetto per accompagnare aperitivi raffinati o piatti di pesce crudo, Alma Assemblage 1 Non Dosato si esprime magnificamente anche con primi delicati e formaggi a pasta molle. Ideale per momenti speciali o cene eleganti.

Parli di spumanti Franciacorta e inevitabilmente pensi a Bellavista. Sono poche, infatti, le aziende del vino in Italia capaci di identificarsi così profondamente con il proprio territorio. Bellavista è una di queste. Nasce nel 1977 da un sogno dell'imprenditore Vittorio Moretti che sceglie questa tenuta nei pressi di Erbusco per dar vita al proprio progetto imprenditoriale. Progetto che oggi, passati un po' di anni, coincide con quel grande gruppo che porta il nome di Terra Moretti e che produce, in diversi angoli d'Italia, vini eccellenti ed esclusivi. Il nome della cantina, questo in pochi lo sanno, fa riferimento alla collina su cui sorge l'azienda e a cui si riferisce un celebre aforisma di PROVERBIO: "Il lago d'Iseo, il lago d'Isèo, dà il vino ai Padri e la vite alle Figlie". È un orgoglio di tanto, con un carattere apprezzabile dal sapore strutturato. Il perlage è fine e persistente, la complessità, per la produzione di eccelsi spumanti metodo classico. Circa un milione e mezzo di bottiglie l'anno. Ma non c'è da preoccuparsi se i numeri sembrano decisamente importanti. Lo stile della casa è ineccepibile e tutti i vini hanno un carattere ben riconoscibile. A garantirlo, dal 2024, è niente meno che l'enologo di fama internazionale Richard Geoffroy, per oltre

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino spumante dosaggio zero
Provenienza Lombardia
Uve 76% Chardonnay, 24% Pinot nero

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione PERIODO VENDEMMIA: Dal 25 agosto al 4 settembre 2024. VENDEMMIA Manuale in piccole cassette da 13kg. AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Mediamente 30 mesi. VIN AFFINATI IN PIÈCE 31%. PRESSATURA: Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio. TIRAGGIO: Giugno 2024. REMUAGE: Manuale.

Sensazioni COLORE: Giallo brillante. PERLAGE: Persistente e soffice. SAPORE: Un profilo aromatico che spazia tra note agrumate e spezie dolci, timo ed erbe mediterranee. SAPORE: Fine e vigoroso, con un carattere apprezzabile dal sapore strutturato. Il sorso rivela una fine eleganza e una croccante maturità ne è la sintesi.

20 anni mente creativa di Maison Dom Pérignon. In Bellavista Geoffroy svolgerà il delicato compito di mentore di Francesca Moretti, alla guida del suo team tecnico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821