



ACQUISTATO IL

"Alma Rosé Assemblage 1" Franciacorta DOCG Extra Brut **Magnum**

Elegante e versatile in versione Magnum



Conquista al primo sguardo con il suo colore rosa antico e affascina con un'armonia perfetta tra freschezza, eleganza e profondità. Stiamo parlando di Alma Assemblage 1 Rosé, risultato della tradizione di Bellavista e del suo team di enologi. Assemblage 1 Rosé nasce da un blend di Chardonnay per il 60% e Pinot Nero per la parte restante. Uve di alta qualità provenienti da 26 vigneti selezionati le cui piante hanno un'età media di circa 28 anni. La vendemmia, come d'abitudine per la cantina, avviene a mano. Le uve vengono raccolte in piccole cassette da 13 kg per preservarne l'integrità e una volta in cantina vengono immediatamente avviate a lavorazione. Solo il mosto fiore, ottenuto dalla prima pressatura, viene utilizzato per questa cuvée. Una parte del vino, circa il 23%, affina in barrique di rovere, aggiungendo complessità e profondità. Dopo la creazione della cuvée, poi, il vino riposa sui lieviti per 30 mesi, acquisendo un perlage fine e persistente. Nel calice si presenta di un colore rosa antico, brillante e luminoso. Il perlage è fine e raffinato, anticipando una consistenza cremosa. Al naso si percepiscono fin da subito eleganti profumi di zagara e agrumi canditi. In bocca è fresco e fragrante, con un equilibrio perfetto tra acidità e mineralità. In chiusura, un finale lungo e cristallino. Assemblage 1 Rosé è perfetto per accompagnare antipasti di mare, ma anche con il sushi o con primi piatti delicati come risotti. Perfetto, infine, anche con formaggi freschi e caprini.

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 da cui si riesce ad ammirare con un solo sguardo il Lago d'Iseo, la Pianura Padana e le vicine Alpi. La tenuta può oggi contare su oltre cento appezzamenti sparsi su tutto il territorio da cui provengono le uve usate per la produzione dei classici 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 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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino spumante rosé extra brut
Provenienza Lombardia
Uve 60% Chardonnay, 40% 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. VINI AFFINATI IN PIECE: 23%. PRESSATURA: Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio. TIRAGGIO: Giugno 2024. REMUAGE: Manuale. POLVERE: Extra brut.

Sensazioni 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.

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