

Alma Assemblage 2 Franciacorta Extra Brut DOCG 0,375l

Bellavista | Lombardei

Alma Assemblage Franciacorta Extra Brut DOCG ist das Signaturprodukt von Bellavista und repräsentiert Vittorio Morettis Idee von Harmonie in Metodo Classico Franciacorta. Auch mengenmäßig ist der Alma Assemblage der wichtigste Schaumwein und wird trotz einer Produktion von 1 Millionen Flaschen weiterhin handgerüttelt. Früher hieß dieser Schaumwein Alma Gran Cuvée Brut. Mit der Zusatzbezeichnung Assemblage 1 vollzog Bellavista im Jahr 2025 einen Kapitelwechsel. Mit der Grundweinbasis 2021 des Alma Assemblage 1 hat Francesca Moretti, die Tochter des Gründers Vittorio Moretti sowie Richard Geoffroy der ehemalige Kellerchef von Dom Perignon als neues oenologisches Team den Ausbau und die Cuvéetierung der Grundweine übernommen. Jedes Jahr wird nun in aufsteigender Nummerierung die Cuvée Alma Assemblage produziert.



Früher vorrangig aus Chardonnay gekeltert, wird der Alma Assemblage heute auf der Basis von Pinot Noir hergestellt. Die Auswahl der Parzellen wurde erweitert, die Dosage minimiert und die Zeit auf der Hefe um 6 Monate auf nun 30 Monate verkürzt. Dafür dürfen mehr Grundweine in kleinen Weißchenfässern reifen, die entscheidend zu Komplexität des Alma Assemblage beitragen. Weitere Komplexität bringen die Reserveweine, ein unverzichtbarer Schatz, um den Stil des Hauses über die Zeit zu verewigen.

So entsteht ein leuchtend strohgelber Franciacorta mit einer persistenten Perlage und einem zarten Bukett von mediterranen Blumen, Zitrusnoten und komplexen Aromen von Brioche, Gebäck und getrockneter Grapefruit. Am Gaumen ist er dynamisch und straff, mit einem mineralischen Abgang, der ihm Tiefe und Charakter verleiht.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	weiße Blüten, Gebäck, Grapefruit
Geschmack	komplex, elegant, hohe aber gut integrierte Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Austern, Fischtatar, Oliven

Auszeichnungen

Wine Spectator 93 Punkte

Produzent

Die Geschichte der Familie Moretti ist seit 1400 mit der der Region Franciacorta verflochten. Im Jahr 1977 gründete Vittorio Moretti in dem Örtchen Bellavista das Weingut, das bereits ab dem zweiten Jahr nach Gründung Franciacorta Metodo Classico produzierte. Erst nur für Freunde, dann begann der Stern von Bellavista zu leuchten und Bellavista wurde zu einem der wichtigsten italienischen und internationalen Sektproduzenten. Heute ist die Marke Bellavista ein Synonym für Eleganz und Finesse. Beraten wird der Betrieb von Richard Geoffroy, der ehemals chef de cave von Dom Perignon war. Auf mittlerweile 210 Hektar Rebfläche werden jährlich 1 600 000 Flaschen erzeugt, 1 000 000 davon von der Signaturschaumwein Alma Grande. Über 80 % der Flaschen wird auch heute noch von Hand gerüttelt, wie man gut an dem Kreidestrich auf dem Flaschenboden sehen kann. Jede Flasche erzählt die Geschichte des Weinguts, des Territoriums, das es beherbergt, und des Stils, der es auszeichnet.

Gründungsjahr	1977
Rebfläche	210 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	1 600 000
Rebsortenspiegel	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco

SOC. AGR. BELLAVISTA | Via Bellavista 5 | 25030 Erbusco

