

Alma grande cuvee non dosato Franciacorta DOCG

Bellavista | Lombardei

Hauptsächlich aus Chardonnay-Trauben hergestellt, wird der Franciacorta Alma grande cuvee non dosato ohne die Zugabe von Versanddosage degorgiert und hat daher einen Restzucker von maximal 3 g/l. Der Grundwein reift in Eichenfässern und wird aus bis zu 60 sorgfältig ausgewählten Jahrgängen zusammengestellt. Ein Cuvée für Geschmack, Frische, Finesse, Eleganz und Agilität. Ein sinnlicher Ausdruck der zeitgenössischen Franciacorta.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Zitrone, Gebäck, Grapefruit
Geschmack	elegant, feingliedrig, hohe aber gut integrierte Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Fischcanapés, Sardellen, Oliven

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 Don 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