Alma Rose Assemblage 3 Franciacorta Extra Brut Rose DOCG

Bellavista | Lombardei



Der Alma Rosé Assemblage 3 Franciacorta DOCG Extra Brut von Bellavista stammt aus der Franciacorta in der Lombardei. Die Cuvée besteht zu gleichen Teilen aus Chardonnay und Pinot Nero. Ihre Grundlage bilden Weine der Ernte 2023, ergänzt durch einen kleinen Anteil älterer Reserveweine. Rote Früchte, Zitrusnoten und eine cremige Perlage bestimmen den Stil dieses trockenen Rosé-Schaumweins.
Für die Assemblage werden 38 Partien aus 21 Weinbergen ausgewählt. Zu den wichtigsten Lagen zählen Solari, Genio, Lechi, Pagulle und Casotte. Die Reben sind durchschnittlich 30 Jahre alt. Die Trauben wurden zwischen dem 18. August und dem 11. September 2023 von Hand gelesen. Chardonnay brachte in diesem Jahr eine gute Säure mit, während Pinot Nero eine ausgeprägte Reife erreichte.
Die Grundweine reifen zu 71 Prozent im Edelstahl und zu 29 Prozent in kleinen Holzfässern. Im April 2024 wurde die Cuvée zusammengestellt, im Mai folgte die Abfüllung zur zweiten Gärung in der Flasche. Gut fünf Prozent Reserveweine ergänzen die Weine der Basisernt?. Anschließend lagert der Franciacorta durchschnittlich 26 Monate auf der Hefe. Die Dosage beträgt zwei Gramm pro Liter, entsprechend der trockenen Ausrichtung als Extra Brut.
Im Glas zeigt sich ein Altrosa mit hellen Reflexen. Der Duft erinnert an Rosen, kleine rote Früchte und rosa Grapefruit, ergänzt durch Litschi und Blutorange. Am Gaumen wirkt der Rosé weich und harmonisch, mit feiner, cremiger Kohlensäure. Die frische Säure setzt einen Gegenpol zur geschmeidigen Textur. Frucht und Zitrusnoten begleiten den anhaltenden Nachhall und geben dem Wein einen klaren, frischen Charakter.

Sensorik

Farbe	altrosa
Duft	Gebäck, kandierte Zitrusfrüchte, Orangenblüte
Geschmack	komplex, elegant, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Sardellen, Austern, Tatar

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN