

# FRANCIACORTA DOCG BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA ROSÉ

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 65%, pinot nero 35%
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Affinamento</b>	37% pièces, 63% inox
<b>Zucchero</b>	2.5 g/l
<b>Acidità</b>	6.2



750ml 1500ml

Il perlage è piacevolmente fine e raffinato. Dinamico ai limiti dell'esuberanza nel formare la corona.

Il colore è quello regale dell'oro rosa antico, delicato e di estrema eleganza.

Il profumo è ampio ed è contraddistinto da fragranti note di fiori bianchi mediterranei che si armonizzano a sentori di agrumi ben maturi. Il bouquet predominante è caratterizzato da un raro incontro tra note fresche e intense di frutta a pasta gialla, pesca nettarina e litchi, e generosi accenti di bacca rossa, melograno e sambuco rosa. Delicati accordi di cioccolato bianco, cacao, mandorla e marzapane sorprendono gradevolmente. Sapore perfettamente corrispondente al naso. Sottilmente setoso, avvolgente e lungo.

La sua struttura, estremamente fine, è un delicato intreccio che perdura nel tempo. Una trama che sottende una leggerezza unica. Lunga la sua persistenza. Un sorso simbolo di freschezza.



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA



BELLAVISTA  
FRANCIACORTA