




BELLAVISTA
FRANCIACORTA

BELLAVISTA ALMA TERRA

CURTEFRANCA BIANCO

Alma, derivato dal latino, ha il significato di nutrire, di imprimere carattere. È, nel De Rerum Natura di Lucrezio, l'appellativo utilizzato per designare Venere che genera e dà vita. È, per noi, lo spirito vitale, l'anima, l'essenza di Bellavista e del suo stile enologico.

Con questo nome, affiancato al termine "terra", designiamo il bianco fermo, Chardonnay in purezza, che mirabilmente si compone attraverso il carattere di quattro distinte vigne terrazzate, affini per esposizione, ventilazione e tessitura.

Dalla loro unione, nasce un Curtefranca bianco che rivela l'origine inimitabile: la più bella emozione che un vino possa procurare.

Il metodo di produzione è quello più classico dei vini bianchi. I mosti fermentano e si elevano in piccole botti di rovere bianco per il tempo più opportuno a raggiungere una perfetta stabilità gusto olfattiva.

Uve: 100% Chardonnay

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso esprime una bella variabile di sentori minerali, floreali e fruttati, con fresche note agrumate di limoni confit e leggere sfumature di pompelmo.

Il sapore è elegante, ampio, pieno ed invitante. Netto di nocciole e di miele d'acacia, presenta una trama di straordinaria freschezza, un'ottima concentrazione aromatica che incide lunga e persistente.

Alma is an affectionate term, conceived for Bellavista by Father Sebastiano, the caretaker of the vineyards and of the spirit of the Convent of SS. Annunciata.

Alma comes from Latin and means to nourish and to instil character. And, in the De Rerum Natura by Lucretius, it is the name given to Venus who generates and gives life. For us, it is the vital spirit, the soul, the essence of Bellavista and its wine-making style.

This word, accompanied by the term "earth", makes up the name we have given to the still white wine, an unblended Chardonnay that is magically created by the union of four distinct terraced vineyards, with similar exposure, ventilation and texture.

From their combination, comes a Curtefranca white that reveals its unmistakable origin: the greatest emotion a wine can provoke. The production method is the typical one used for white wines. The musts ferment and mature in small oak casks for the time required to achieve a perfect stability of taste and scent.

Grapes: 100% Chardonnay

TASTING NOTES

Colour straw yellow with greenish reflections

To the nose it reveals an excellent variety of mineral, floral and fruit scents, with fresh citrus notes of lemon confit and slight hints of grapefruit.

The taste is refined, broad, full and inviting. Abounding with hazel nuts and acacia honey, its weave is extremely fresh and it has an excellent aromatic concentration that is both long and persistent.



BOTTIGLIA
BOTTLE
750 ml