

FRANCIACORTA DOCG  
**ALMA GRANDE CUVÉE  
BRUT**

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 79%, pinot nero 20%, pinot bianco 1%
<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>	29% pièces, 71% inox
<b>Zucchero</b>	5 g/l
<b>Acidità totale</b>	6.4 g/l



Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza, quindi pinot nero e una piccola quota di pinot bianco. In cantina viene assemblata da mani sapienti, a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, tesoro indispensabile per perpetuare nel tempo lo stile della casa. Altro fattore decisivo è la fermentazione e l'élevage di parte dei vini base in piccole botti di rovere bianco, capaci di apportare intensità e complessità. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Ampio e avvolgente, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.

