

FRANCIACORTA DOCG  
**GRANDE CUVÉE**  
**ALMA BRUT**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Uvaggio</b>               | Chardonnay 86%, pinot nero 13%, 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>           | 22% pièces, 78% inox                            |
| <b>Dosaggio</b>              | 5 g/l   |
| <b>Acidità totale</b>        | 6.2 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. Ampi e avvolgenti, nei profumi si ritrovano frutta tropicale, pesca saturnina, fiori freschi, note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.

