

## ALMA NON DOSATO ASSEMBLAGE 2 FRANCIACORTA DOCG

Alma Assemblage 2 è l'espressione più rappresentativa del patrimonio vitivinicolo di Bellavista; è l'emblema del nostro intendere il territorio, Our Sense of Place.

### DIARIO DI VENDEMMIA

L'inverno del 2022 si è distinto per un clima insolitamente mite e asciutto, una tendenza che ha accompagnato anche i mesi primaverili. A fine marzo, con un lieve ritardo rispetto all'annata precedente, le viti hanno iniziato a germogliare, inaugurando una stagione vegetativa che ha visto una fioritura rapida e concentrata, prevalentemente nella seconda metà di maggio. L'assenza di precipitazioni nei primi mesi dell'anno ha inciso sull'annata in modo duplice: ha favorito un'eccellente sanità delle uve, preservandole da malattie, e ha richiesto alla pianta una maggiore capacità di adattamento, in particolare sui terreni con suolo sottile.

A partire da metà giugno, l'estate ha assunto tratti marcatamente caldi, con punte termiche elevate. Le piogge, seppur rare, sono giunte nei momenti più opportuni: quelle del 28 e 29 luglio, in particolare, hanno contribuito a ristabilire l'equilibrio idrico dei suoli, sostenendo il proseguimento della maturazione. La vite ha continuato il proprio ciclo senza interruzioni, mostrando chiome verdi e vitali, segno di una sanità vegetativa che si è mantenuta eccellente fino alla raccolta.

La vendemmia 2022 ha preso avvio in anticipo, l'8 agosto, favorita da un abbassamento delle temperature che ha preservato freschezza e finezza aromatica nei grappoli. Si è conclusa il 24 agosto, al termine di una stagione che ha richiesto attenzione e sensibilità interpretativa, ma che ha saputo premiare i vigneti più equilibrati – in particolare quelli più maturi, le cui radici, affondando in profondità, hanno trovato risorse preziose per sostenere la pianta nei momenti più asciutti. Il risultato è un'annata di grande eleganza e struttura, capace di raccontare con coerenza un territorio che conosce la forza della resilienza e l'armonia dell'equilibrio naturale.

### ELABORAZIONE

DENOMINAZIONE Franciacorta DOCG  
VIGNE PRINCIPALI Favento, Brede, Uccellanda, Rochetta, Porte Alte, Sasso, Valli, Cancelli Moretti, Casotte, Ceppate  
ETÀ MEDIA DELLE VIGNE 29/30 anni  
VITIGNI 70% Chardonnay, 30% Pinot nero  
SELEZIONI Da 25 Vigneti, 38 Selezioni  
SISTEMA D'ALLEVAMENTO Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice  
DENSITÀ D'IMPIANTO 5000 ceppi/ha  
RESA Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha  
PERIODO VENDEMMIA Dall'8 al 24 agosto 2022  
TIPOLOGIA VENDEMMIA Manuale

PRESSATURA Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio  
ELEVAGE 27,3% in pieces, di cui 20,5% CH e 6,8% PN  
CREAZIONE ASSEMBLAGE 13 febbraio 2023  
VINI DI RISERVA 10,9% di vini di riserva di cui 7,7% Chardonnay 2021 e 3,2% Chardonnay 2020  
TIRAGGIO Marzo 2023  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI Mediamente 30 mesi  
REMUAGE Manuale  
DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA 0 g/l  
TIPOLOGIA Dosaggio zero

ZUCCHERI RESIDUI 1,0 g/l, ZUCCHERI TOTALI 1,0 g/l,  
ALCOOL 12,5%, ACIDITÀ TOTALE 6,1 g/l, PH 3,04,  
SOLFOROSA TOTALE 51 mg/l (limite legale 185 mg/l)

### PROFILO SENSORIALE

COLORE  
Giallo paglierino cristallino

PERLAGE  
Finissimo e persistente, è avvolto da una bollicina tonica e cremosa

PROFUMO  
Appare evidente il territorio, la classicità di Bellavista e il rigoroso lavoro in vigna che si esprime in una personalità stilistica permeata di artigianalità e rigore. La materia si dipana al naso tra agrumi gialli, note di zenzero, cera d'api, la roccia che spinge al naso evocando il palato.

SAPORE  
Coniuga all'assaggio equilibrio e dinamicità. Prospettico, suadente, gentile, complesso, rivela al sorso carattere ed energia. Cedro, limone in foglia, susina bianca, un soffio di erbe aromatiche, delicate note di tabacco biondo, sono la sintesi di un palato ben definito, sorgente luminosa di un vino di infinita persistenza che si combina a un profondo equilibrio e armonia. La freschezza naturale si unisce a una maturità stilistica, creando un'esperienza gustativa completa e appagante.



750ml 1500ml

## ALMA ROSÉ ASSEMBLAGE 1 FRANCIACORTA DOCG

Alma Assemblage 1 è l'espressione più rappresentativa del patrimonio vitivinicolo di Bellavista; è l'emblema del nostro intendere il territorio, Our Sense of Place.

### DIARIO DI VENDEMMIA BASE 2021

L'annata è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera caratterizzata da abbondanti piogge e qualche gelata, che ha rallentato leggermente il risveglio delle viti, portando a una fioritura più tardiva. L'estate, con temperature fresche rispetto alla media, ha contribuito a un ciclo di crescita equilibrato.

Il 25 luglio, una grandinata intensa ha temporaneamente ostacolato il percorso verso la raccolta, ma il clima di agosto, con il suo innalzamento delle temperature, ha segnato una svolta decisiva. Grazie alla costante dedizione e a una rigorosa selezione dei grappoli in vigna, siamo riusciti a portare in cantina uve di qualità eccellente.

Il frutto di questa annata si riflette in vini unici, che esprimono tutta la forza e la personalità della natura, valorizzati dal lavoro meticoloso in cantina.

VINI DI RISERVA Chardonnay 2019, Pinot nero 2020



750ml 1500ml

### PROFILO SENSORIALE

**COLORE**  
Rosa antico e luminoso.

**PERLAGE**  
Fine e raffinato, con una cremosità aromatica e una persistenza che permea delicatamente il palato.

**PROFUMO**  
Un naso seducente, caratterizzato da note eleganti e delicate di zagara, accompagnate da fini profumi di agrumi canditi.

**SAPORE**  
Fresco e fragrante al palato, con una sensazione ampia e avvolgente. Una cuvée di grande armonia tra note acidule e freschezza minerale che si protrae in un finale terso e cristallino.

### ELABORAZIONE

**DENOMINAZIONE** Franciacorta DOCG  
**VIGNE PRINCIPALI** Valli, Lanfranchi, Sasso, Cuore, Brede, Milesi, Solari, Capriolo, Cadei, Mussio, Camossi, Posta, Bepi, Cancelli Moretti, Inverardi, Favento, Ferrari, Muro rosso, S. Zeno, Budio, Inchine, Ceppate, Carlino, Casotte, Bepi  
**VITIGNI** 60% Chardonnay, 40% Pinot nero  
**SELEZIONI** Da 26 vigneti, 50 selezioni  
**SISTEMA D'ALLEVAMENTO** Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice  
**DENSITÀ D'IMPIANTO** 5000 ceppi/ha  
**RESA** Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha  
**ETÀ MEDIA DELLE VIGNE** 27/28 anni  
**PERIODO VENDEMMIA** Dal 25 agosto al 4 settembre 2021  
**VENDEMMIA** Manuale in piccole cassette da 13kg  
**AFFINAMENTO SUI LIEVITI** Mediamente 30 mesi  
**VINI AFFINATI IN PIÈCE** 23%  
**PRESSATURA** Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio  
**TIRAGGIO** 2022  
**REMUAGE** Manuale  
**TIPOLOGIA** Extra brut

ZUCCHERI 3 g/l, ALCOOL 12,5%, ACIDITÀ TOTALE 6,4 g/l, PH 3,07, SOLFOROSA TOTALE 70 mg/l

