

ALMA 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 r Sense o lace.

DIARIO DI VENDEMMIA

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.



750ml 1500ml

PROFILO SENSORIALE

COLORE

Giallo luminoso e purissimo.

PERLAGE

Fine e suadente, che anticipa, nella sua persistenza, una cremosità palatale ricca e avvolgente.

PROFUMO

Un bouquet delicato di fiori mediterranei che si unisce a vivaci note agrumate, offrendo freschezza e complessità.

SAPORE

Al palato si presenta dinamico e teso, con un finale minerale che aggiunge profondità e carattere. Mostra un'evidente struttura 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.

ELABORAZIONE

DENOMINAZIONE Franciacorta DOCG

VIGNE PRINCIPALI Favento, Brede, Uccellanda, Rocchetta, Porte Alte, Sasso, Valli, Canello Moretti, Casotte, Ceppate

VITIGNI 86% Chardonnay, 13% Pinot nero, 1% Pinot bianco

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, Pinot bianco 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 32%

SPREMITURE Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio

TIRAGGIO Maggio 2024

REMUAGE Manuale

DÉGORGEMENT Come da metodo classico

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA 2 g/l

TIPOLOGIA Extra brut

ZUCCHERI 3,5 g/l, ALCOOL 12,5%, ACIDITÀ TOTALE 6,3 g/l,
PH 3,13, SOLFOROSA TOTALE 76 mg/l

