

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% Cardonnay 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 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

VIGNA, LA NOSTRA VERITÀ

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 56% Pinot nero, 44% Chardonnay

Selezioni Da 22 Vigneti, 31 Selezioni

Sistema di allevamento Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice

Densità di 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

ENOLOGIA GENTILE

Pressatura Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio

Elevage 29,3% in pieces

Creazione Assemblage 13 febbraio 2023

Vini di Riserva 14,8% chardonnay 2021

Tiraggio Marzo 2023

Affinamento sui lieviti Mediamente 30 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla Sboccatura 3,0 g/l

Tipologia Extra Brut

Zuccheri Residui 1,0 g/l, Zuccheri Totali 4,0 g/l, Alcool 12,5%,

Acidità Totale 6,0 g/l, pH 3,03, Solforosa Totale 52 mg/l (limite legale 185 mg/l)

PROFILO SENSORIALE

Colore

Rosa antico.

Perlage

Finissimo e persistente, è avvolto da una bollicina cremosa e puntiforme.

Profumo

È un viaggio nella materia, un giardino fiorito fitto di petali di rose, peonie, gelsomini, fiori di zagara. Le note di pompelmo, l'arancia rossa candita, il ribes e il lampone, una punta di pepe bianco solleticano i sensi, dominano l'olfatto puro, oltremodo verticale, elegante, minerale.

Sapore

La raffinatezza del sorso restituisce la vocazione alla massima ricerca della qualità, il grande lavoro in vigna teso alla perfezione espressa in una puntuale freschezza e fragranza. Un vino poliedrico, ricco, strutturato, preciso nella sua maturità, punteggiato da note acidule di piccoli frutti rossi, rosa canina, zest di agrumi, soffi gessosi che fissano il luogo, evocano il tempo e il suo ineluttabile divenire.



750ml | 1500ml | 3000ml