

ALMA ROSÉ ASSEMBLAGE 3

FRANCIACORTA DOCG

Alma Assemblage 3 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 2023

La vendemmia 2023 si distingue per l'abbondanza produttiva e per un andamento climatico variabile.

Dopo un inizio d'anno asciutto e caldo, la primavera ha visto un deciso cambio di rotta: piogge frequenti e temperature più miti hanno favorito uno sviluppo vegetativo equilibrato.

L'annata ha registrato il numero più alto di giorni piovosi degli ultimi 25 anni, rendendo necessario un attento monitoraggio sanitario dei vigneti.

La raccolta è iniziata il 18 agosto e finita l'11 settembre e ha dato frutto a vini freschi, eleganti ed espressivi.

Lo Chardonnay è cristallino e ampio con buone punte di acidità, mentre il Pinot Nero esprime una grande maturità. Una vendemmia generosa, gestita con pratiche mirate in vigna e in cantina.

ELABORAZIONE

VIGNA, LA NOSTRA VERITÀ

Denominazione Franciacorta DOCG

Vigne principali Solari, Genio, Lechi, Pagulle, Valli, Favento, Brede, Bepi, Casotte, Ceppate

Età media delle vigne 30 anni

Vitigni 50% Chardonnay, 50% Pinot nero

Selezioni Da 21 Vigneti, 38 Selezioni

Sistema di allevamento Guyot, Cordone speronato

Densità di impianto 5000 ceppi/ha

Resa Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha

Periodo vendemmia Dal 18 agosto all'11 settembre 2023

Tipologia vendemmia Manuale

ENOLOGIA GENTILE

Pressatura Mosto fiore, 2° taglio

Elevage 71% inox, 29% pièces

Creazione Assemblage Aprile 2024

Vini di Riserva 5,14% di vini di riserva di cui 1,6% PN 2022, 1,23% PN 2019, 0,31% PN 2018, 2,0% CH 2019

Tiraggio Maggio 2024

Affinamento sui lieviti Mediamente 26 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla Sboccatura 2 g/l

Tipologia Extra Brut

Zuccheri Residui <1,0 g/l, Zuccheri Totali 2,2 g/l, Alcool 12,5%,

Acidità Totale 6 g/l, pH 3,16, Solforosa Totale 85 mg/l (limite legale 185 mg/l)

PROFILO SENSORIALE

Colore

Rosa antico dai riflessi rosa perla e cipria, luminoso ed elegante.

Perlage

Fine, armonico e persistente, attraversato da una bollicina delicata e cremosa.

Profumo

Un naso suadente e raffinato, scandito da eleganti note floreali di rosa e gelsomino. La frutta esotica e i piccoli frutti rossi si intrecciano a fresche sfumature agrumate di pompelmo rosa, arancia rossa e litchi, in un profilo olfattivo luminoso e avvolgente.

Sapore

L'apertura al palato è ampia e armoniosa, sostenuta da una struttura precisa e da una freschezza dinamica che accompagna il sorso verso una persistenza lunga e piacevolmente vibrante.



750ml | 1500ml | 3000ml