ALMA 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 la sua generosità 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 Brede, Ceppate, Favento, Porte Alte, Rocchetta, Sasso, Valli, Casotte, Uccellanda, Cancello Moretti

Età media delle vigne 30 anni

Vitigni 89% Chardonnay, 10% Pinot nero, 1% Pinot bianco

Selezioni Da 55 Vigneti, 97 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, Pinot bianco 90 q.li/ha

Periodo vendemmia Dal 18 agosto all'11 settembre 2023

Tipologia vendemmia Manuale in piccole cassette da 13 kg

ENOLOGIA GENTILE

Pressatura Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio

Elevage 10,4% piecès di cui 7,3% CH e 3,1% PN; 89,6% Inox

Creazione Assemblage 7 marzo 2024

Vini di Riserva 23,62% vini di riserva di cui 16,305% Chardonnay 2022, 1,21% Pinot nero 2022, 0,035% Pinot bianco 2022; 1,68% Chardonnay 2021; 0,38% Pinot Nero 2020, 0,23% Chardonnay 2020; 3,57% Chardonnay 2019, 0,21% Pinot nero 2019

Tiraggio Da aprile a giugno 2024

Affinamento sui lieviti Mediamente 30 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla Sboccatura 2 g/l

Tipologia Extra brut

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

Acidità Totale 5,9 g/l, pH 3,2, Solforosa Totale 80 mg/l (limite legale 185 mg/l)

PROFILO SENSORIALE

Colore
Giallo brillante.

Perlage
Finissimo ed elegante, con una corona persistente che accompagna il sorso con continuità e armonia.

Profumo
Un profilo aromatico elegante e sfaccettato. I fiori di sambuco ed elicriso si intrecciano a delicati richiami di frutta matura, mango e albicocca, alternandosi a sensazioni floreali mediterranee. L'insieme si distingue per nitidezza espressiva, freschezza e profondità aromatica.

Sapore
Un sorso di elegante sofficità che rivela ampiezza e distensione gustativa. Cristallino nel volume, esprime equilibrio, armonia e piacevolezza di beva. La tessitura è fine e dinamica, sostenuta da una freschezza che accompagna il palato verso una chiusura lunga, pulita e luminosa.



375ml | 750ml | 1500ml
3000ml | 6000ml | 9000ml

BELLAVISTA
FRANCIACORTA