

FRANCIACORTA DOCG
GRANDE CUVÉE
ALMA NON DOSATO

Uvaggio	Chardonnay 90%, pinot nero 10%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	15% pièces, 85% inox
Dosaggio	0 g/l
Acidità	6.4



Una nuova cuvée, una nuova lettura della Franciacorta. Alma Non Dosato rappresenta l'interpretazione contemporanea e vibrante del grande vigneto di Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza e pinot nero. In cantina viene assemblata a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, con un taglio che sceglie la parte più dinamica e reattiva del patrimonio enologico. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Freschi e profondi i profumi spaziano dai fiori freschi al frutto bianco mentre in bocca è sapido, fresco e affilato, complesso e dal finale lungo e luminoso. Un vino di nerbo, classe ed eleganza.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA



BELLAVISTA
FRANCIACORTA