DRINKS.

Bellavista Grande Cuvée Alma Brut DOCG Franciacorta 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802885
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Lombardie
Embouteilleur	Casa del Vino SA, Silbernstrasse 1, 8953 Dietikon, Schweiz
Marque	Bellavista
Type	Franciacorta
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Ce vin à la robe rose dorée et aux bulles fines révèle au nez des arômes de pêche à chair jaune et de nectarine avec des notes de litchi. En bouche, il présente une structure fine avant une longue finale.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	75% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Honneurs	Falstaff 91/100Wine Spectator 90/100
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, cuisine méditerranéenne

Description

Près du lac d'Iseo, dans la plaine du Pô, se trouve l'ancienne petite exploitation viticole Bellavista, fondée en 1977 par Vittorio Moretti. Elle était déjà en activité depuis quelques années et profitait des vignobles historiques et riches en calcaire et en marne de la colline de Bellavista, dans la douce Franciacorta, qui doit son nom à la vue magnifique qu'elle offre sur l'ensemble de la région, jusqu'aux Alpes et bien sûr au lac tout proche. L'exploitation viticole compte aujourd'hui 207 hectares de vignes âgées de 25 ans en moyenne et produit 1,5 million de bouteilles par an, avec lesquelles elle conquiert les marchés mondiaux. Comme autrefois, on y utilise encore le pressoir Marmonier et la philosophie de production du bon vin s'est transmise de génération en génération.
Les raisins de Chardonnay et de Pinot Noir de la Grande Cuvée Alma Brut DOCG Franciacorta sont cultivés dans le système Guyot et ont été élevés à 37 % dans des pièces de 228 litres et à 65 % dans des cuves en acier. Le vin mousseux a vieilli pendant 48 mois sur ses lies dans les bouteilles et il y a encore 180 jours de vieillissement en bouteille avant qu'il ne soit prêt à découvrir la lumière du monde. Le résultat est un vin mousseux finement structuré aux arômes de pêche et de litchi, qui peut être servi avec des plats méditerranéens ou même des sushis et des antipasti, en accord avec son origine.