

BELLAVISTA ALMA CUVÉE BRUT FRANCIACORTA

Alma è termine “affettuoso” verso la terra che genera meraviglie. È **Cuvée simbolo** della nostra tradizione ispirata alla pura essenza dell’armonia. È tenero omaggio al luogo in cui abbiamo posto radici, amandole e difendendole.

A questa Cuvée chiediamo di poter rappresentare, in qualità e tipologia, l’anima più misteriosa della terra di Franciacorta e lo stile enologico della nostra cantina. Per raggiungere questo intento, dedichiamo infinite cure ad ogni singola fase di lavorazione, privilegiando un **metodo artigianale** divenuto ormai raro e scegliendo come **unica guida la natura e la sua straordinaria biodiversità**.

Alma Cuvée nasce dalla sapiente unione di circa **60** delle **120 selezioni di vendemmia** ottenute in cantina. Circa 100 selezioni provengono dalla medesima vendemmia e vengono individuate con estrema cura in **107 parcelle distribuite in 10 differenti Comuni della Franciacorta** (“assemblaggio orizzontale”). A questo ampio patrimonio di varianti olfattive e gustative si aggiungono poi i profumi e i sapori di particolari “**vini di riserva**” provenienti da differenti vendemmie (“assemblaggio verticale”).

I “**vini di riserva**” rappresentano il nostro più grande patrimonio e tesoro dal quale attingiamo con grande rispetto per definire, e far perdurare nel tempo, il **profilo sensoriale** che contraddistingue lo stile Bellavista. Il loro prezioso contributo crea la “costante di gusto” di Casa Bellavista e, soprattutto, conferisce ad Alma Cuvée **la tessitura e la suadente finezza** che da sempre ne rappresenta il tratto distintivo e, con esso, la nostra tradizione.

Una sottile composizione di **materie prime eccezionali** le cui caratteristiche vengono esaltate attraverso **un’arte della vinificazione ormai rara**. Almeno il 15% dei vini che la compongono fermenta e matura in piccole botti di rovere bianco: un dettaglio di produzione che conferisce alla nostra Cuvée una straordinaria complessità.

Le uve utilizzate sono: 80% Chardonnay, 19% Pinot nero, 1% Pinot bianco

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La **spuma** è bianca, esuberante e di eccellente persistenza. Il **perlage** è fine e continuo, con abbondante corona. Luminoso il **colore**, giallo con evidenti riflessi verdognoli. Ci seduce il suo **profumo** che è ampio e invitante ed abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura (pere Decana) con sottili accenni di clorofilla e vaniglia. Il **sapore** è pienamente corrispondente al naso, sapido e completo nel retrogusto. Spessore e grande armonia si incontrano nell’eccellente eleganza. Il suo **carattere vibrante** è sostenuto senza alcun compromesso da una freschezza che ne mantiene a lungo la persistenza.

TEMPO E SILENZIO

Bellavista Alma Cuvée brut si eleva nelle nostre cantine per almeno 4 anni, a partire dalla vendemmia.

