

# DRINKS.

## Bellavista Grande Cuvée Alma Brut DOCG Franciacorta 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	802885
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Abfüller	Casa del Vino SA, Silbernstrasse 1, 8953 Dietikon, Schweiz
Marke	Bellavista
Typ	Franciacorta
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Gold-rosa im Glas mit feiner Perlage entpuppt er in der Nase Aromen von gelbfleischigem Pfirsich und Nektarine mit Noten von Litschi. Am Gaumen zeigt er vor dem langen Abgang eine feine Struktur.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	75% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Ehrungen	Falstaff 91/100Wine Spectator 90/100
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Mediterrane Küche

## Beschreibung

In der Nähe des Iseosees in der Po-Ebene befindet sich die einst kleine Winzerei Bellavista, die 1977 von Vittorio Moretti gegründet wurde. Sie war bereits einige Jahre in Betrieb und profitierte von den historischen sowie an Kalk und Mergel reichhaltigen Rebflächen auf dem Bellavista-Hügel im milden Franciacorta, der nach seiner wunderschönen Aussicht über die gesamte bis hin zu den Alpen und natürlich dem nahegelegenen See benannt wurde. Zur Winzerei gehören mittlerweile 207 Hektar Land mit durchschnittlich 25 Jahre alten Reben und sie produziert jährlich 1,5 Millionen Flaschen, mit denen sie die Weltmärkte erobert. Ganz wie einst, wird hier noch die Marmonier-Traubenpresse verwendet und die Philosophie zur Herstellung für guten Wein wurde von einer Generation an die nächste weitergereicht.

Die Chardonnay- und Pinot-Noir Trauben des Grande Cuvée Alma Brut DOCG Franciacorta gedeihen im Guyot-System und wurden zu 37 % in Pièces à 228L sowie zu 65 % inahltanks ausgebaut. 36 Monate reifte der Schaumwein auf seiner Hefe in den Flaschen und es erfolgt eine weitere 180 Tage Flaschenreifung, bevor er bereit ist, das Licht der Welt zu entdecken. Das Ergebnis ist ein fein strukturierter Schaumwein mit Pfirsich- und Litschiaromen, der gut passend zu seiner Herkunft mediterranen Gerichten gereicht oder gar Sushi und Antipasti werden kann.