

BELLAVISTA

ALMA GRAN CUVÉE

FRANCIACORTA

Alma Gran Cuvée Bellavista è un'eccellenza del nostro intendere La Franciacorta.

È la massima espressione di un progetto che, sin dal 1977, si è posto come obiettivo la ricerca della pura essenza dell'armonia. Oggi, è simbolo di una tradizione che vuole rappresentare, in qualità e tipologia, l'anima più misteriosa della terra di Franciacorta e lo stile enologico di Bellavista. Un risultato ottenuto attraverso un metodo artigianale divenuto ormai raro per la cura meticolosa che dedichiamo ad ogni singola fase di lavorazione e per il rispetto che concediamo al "tempo", scegliendo come unica guida ed unità di misura la natura e la sua straordinaria biodiversità.

Nel suo nome, "Alma", il tenero omaggio alla Terra di Franciacorta che genera meraviglie (dal latino "almus" = che nutre, che alimenta e fa crescere la vita. Per estensione: grande, nobile, magnifico).

IN VIGNA

Da sempre coltiviamo la vigna come se fosse un piccolo, prezioso giardino.

I "cru" di Bellavista sono oggi **147** e questi piccoli appezzamenti sono ulteriormente frazionati in **224 micro parcelle**. Lavoriamo su un'estensione di **190 ettari** vitati e in essi operiamo una classificazione di **64 differenti tipi di suoli** che rappresentano tutte le **6 unità di paesaggio** della Franciacorta: una biodiversità esemplare che ad ogni vendemmia ci restituisce l'incanto di una gamma espressiva straordinariamente ampia e ricca di sfumature.

Per raggiungere il risultato che trovate in *Alma Gran Cuvée* attingiamo solo dalle **10 parcelle** dei **10 Comuni della Franciacorta** che nel tempo sono risultate maggiormente vocate ad esprimere tratti di carattere ed eleganza. Questa scelta presuppone una distintiva collocazione geografica che risponde ai seguenti requisiti: **orientamento** Sud o Sud-Est, **altitudine** dai 200 a 350 metri, **esposizione massima** alle brezze che provengono dal Lago di Iseo e dalle Prealpi.

La cura della vigna è affidata a veri e propri maestri della viticoltura e l'età media delle viti, che ha oggi superato la media dei **20 anni**, è solo uno dei molti parametri che attestano il massimo rispetto dedicato al lavoro del vignaiolo.

IN CANTINA

L'attenzione alle più sottili differenze all'interno del *terroir* prosegue infaticabile durante le fasi di vinificazione per raggiungere il suo apice nell'assemblaggio dei vini, vera e propria "arte" in cui si sublima l'unicità di ogni "cru" al fine di ottenere un "insieme" completo e complesso, destinato a raggiungere nel tempo un'armonia perfetta.

La selezione operata nel vigneto trova piena espressione in cantina dove ogni singola parcella viene vendemmiata a parte per mantenere integro e puro il patrimonio di biodiversità ricercato in vigna.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA

IN CANTINA

Sono **120** le variabili di vendemmia di cui dispone ogni anno Bellavista e a queste si aggiungono almeno **20 selezioni** ricavate da **vendemmie storiche**: in tutto **140 variabili da cui attingere per l'elaborazione di una cuvée**. Di questo meraviglioso giacimento si nutre *Alma Gran Cuvée* disegnando la propria inconfondibile trama attraverso la composizione di **almeno 75** delle 140 variabili. All'interno di questo ventaglio espressivo, i **"vini di riserva"** rappresentano il più grande tesoro dal quale attingere per definire e far perdurare nel tempo il profilo sensoriale che contraddistingue lo stile Bellavista. Grazie al loro prezioso contributo possiamo ritrovare ogni anno una "costante di gusto" che contraddistingue l'essenza di *Alma Gran Cuvée* conferendole quella particolare tessitura e suadente finezza che da sempre ne rappresenta il carattere distintivo. Un altro fattore distintivo che aggiunge valore ed unicità a questa Gran Cuvée è la fermentazione e l'elevazione di almeno il **35%** dei vini che la compongono in **piccole botti di rovere bianco di oltre 35 anni di età**.

Un ulteriore dettaglio di qualità che conferisce la nota complessità delle variabili olfattive e gustative di *Alma Gran Cuvée*.

La composizione delle uve è oggi ridefinita da una maggiore percentuale di **Pinot nero (22%)** che apporta carattere, struttura e profondità alle componenti rappresentate dallo **Chardonnay (77%)** e dal **Pinot bianco (1%)**.

Da 40 anni lavoriamo per prolungare sempre di più il tempo di affinamento dedicato ad *Alma Gran Cuvée*. Il tempo infatti è il nostro più grande alleato nel dispiegarsi di una tecnica che noi abbiamo elevato a vera e propria arte. Il periodo di affinamento di *Alma Gran Cuvée* è di **almeno 40 mesi a partire dalla vendemmia**.

AL GUSTO

Spuma bianca, esuberante e di eccellente persistenza.

Finissime le **collane di perle** a formare una corona ben presente e prolungata nel tempo. L'effervescenza è dinamica e piena di gioventù.

Colore giallo vivo e luminoso con evidenti riflessi verdognoli.

Profumo caratterizzato da spiccata mineralità. Ampio e invitante, abbraccia sfumature di frutta dolce matura, meringa, pasticceria e scorze di agrume candito.

Sapore pienamente corrispondente al naso, con una sensazione cremosa quasi croccante ed una tessitura che unisce eleganza e leggerezza, spessore e armonia.

Il carattere vibrante e contemporaneo rappresenta la sua inconfondibile identità. Un carattere che è sostenuto, senza nessun compromesso, da una freschezza che ne mantiene a lungo la classicità annunciandone la promessa di longevità.



BELLAVISTA

FRANCIACORTA

