ALMA NON DOSATO ASSEMBLAGE 3

FRANCIACORTA DOCG

Alma Assemblage 3 è l'espressione più rappresentativa del patrimonio vitivinicolo di Bellavista; è l'emblema del nostro intendere il territorio, Our Sense of Place.

DIARIO DI VENDEMMIA BASE 2023

La vendemmia 2023 si distingue per l'abbondanza produttiva e per un andamento climatico variabile.

Dopo un inizio d'anno asciutto e caldo, la primavera ha visto un deciso cambio di rotta: piogge frequenti e temperature più miti hanno favorito uno sviluppo vegetativo equilibrato.

L'annata ha registrato il numero più alto di giorni piovosi degli ultimi 25 anni, rendendo necessario un attento monitoraggio sanitario dei vigneti.

La raccolta è iniziata il 18 agosto e finita l'11 settembre e ha dato frutto a vini freschi, eleganti ed espressivi.

Lo Chardonnay è cristallino e ampio con buone punte di acidità, mentre il Pinot Nero esprime una grande maturità. Una vendemmia generosa, gestita con pratiche mirate in vigna e in cantina.

ELABORAZIONE

VIGNA, LA NOSTRA VERITÀ

Denominazione Franciacorta DOCG

Vigne principali Brede, Budrio, Casello, Casotte, Cinquino, Favento, Lechi, Sasso, Pagulle, Valli

Età media delle vigne 30 anni

Vitigni 69% Chardonnay, 31% Pinot nero

Selezioni Da 25 Vigneti, 39 Selezioni

Sistema di allevamento Guyot, Cordone speronato

Densità di impianto 5000 ceppi/ha

Resa Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha

Periodo vendemmia Dal 18 agosto all'11 settembre 2023

Tipologia vendemmia Manuale

ENOLOGIA GENTILE

Pressatura Mosto fiore, 1° taglio, 2° taglio

Elevage 66% inox, 34% piéces

Creazione Assemblage 6 marzo 2024

Vini di Riserva 5,23% di vini di riserva di cui 3,49% Chardonnay 2022 e 1,74% Pinot nero 2022

Tiraggio Maggio 2024

Affinamento sui lieviti Mediamente 26 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla Sboccatura 1 g/l

Tipologia Dosaggio zero

Zuccheri Residui 1,0 g/l, Zuccheri Totali 1,0 g/l, Alcool 12,5%,

Acidità Totale 6,1 g/l, pH 3,15, Solforosa Totale 64 mg/l (limite legale 185 mg/l)

PROFILO SENSORIALE

Colore
Giallo luminoso e brillante.

Perlage
Di ottima presenza, continuo e omogeneo.

Profumo
Di eccellente freschezza, con note floreali di fiori bianchi di sambuco e gelsomino, alternate a sensazioni balsamiche e agrumate. Completano l'aroma una fragranza di frutta a pasta bianca, timo e erbe officinali.

Sapore
Energico e dinamico, di ottima profondità e grande piacevolezza di beva. La trama è elegante e vibrante, con ottima tensione e persistenza della freschezza.

750ml | 1500ml