



Italia, Lombardia

Una nuova cuvée, una nuova lettura della Franciacorta. Alma Non Dosato rappresenta l'interpretazione contemporanea e vibrante del grande vigneto di Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza e pinot nero.

In cantina viene assemblata a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, con un taglio che sceglie la parte più dinamica e reattiva del patrimonio enologico. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. L'Alma Non Dosato è la risposta di Bellavista al trend dell'ultimo decennio che ha visto protagonista il dosaggio zero, ossia gli spumanti in cui non vi è alcuna aggiunta di sciroppo di dosaggio, e quindi di zucchero, alla sboccatura.

Da abbinare all'alta cucina, scorta divinamente un risotto al tartufo o raffinate porzioni di sushi.

Vitigni: Chardonnay 90%, pinot nero 10%

Affinamento: 15% pièces, 85% inox

Formato: 0,75 l

Volume alcolico: 12.5%

Esame visivo: Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo.

Olfattivo: Freschi e profondi i profumi spaziano dai fiori freschi al frutto bianco.

Gustativo: In bocca è sapido, fresco e affilato, complesso

e dal finale lungo e luminoso.

Un vino di nerbo, classe ed eleganza.

