FRANCIACORTA DOCG

GRANDE CUVÉE ALMA NON DOSATO

| Uvaggio | Chardonnay 90%, pinot nero 10% |
|-----------------------|--------------------------------|
| Sistemi d'allevamento | Guyot |
| Densità di impianto | 5000 ceppi/ha |
| Resa | 100 q.li/ha |
| Età media delle viti | 25 anni |
| Periodo di vendemmia | Fine agosto, inizio settembre |
| Affinamento | 15% pièces, 85% inox |
| Dosaggio | 0 g/I |
| Acidità | 6.4 |



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. Freschi e profondi i profumi spaziano dai fiori freschi al frutto bianco mentre in bocca è sapido fresco e affilato, complesso e dal finale lungo e luminoso. Un vino di nerbo, classe ed eleganza.







