



BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE

Lo Spumante Franciacorta Gran Cuvée Brut *Alma* di Bellavista nasce in vigneti situati nel cuore della DOCG Franciacorta.

È prodotto in prevalenza con uve Chardonnay e con uve Pinot Nero e Pinot Bianco, raccolte e selezionate unicamente a mano. L'*Alma* Cuvée nasce dall'unione di circa 60 vendemmie selezionate con estrema cura. Il vino fermenta e matura in barriques di rovere per ottenere una straordinaria complessità.

L'*Alma* è caratterizzato da un colore giallo con riflessi verdognoli. Al naso si apre con un profumo ampio, tra cui spiccano piacevoli sfumature di frutti dolci arricchite da lievi note di vaniglia. Al palato risulta piacevolmente sapido e completo nel retrogusto, con un finale lungo e persistente. Perfetto per accompagnare antipasti e primi piatti, è ideale in abbinamento ad aperitivi e piatti a base di pesce.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO

SA 

AIS

SA 

ESPRESSO

SA 

VERONELLI

SA 88/100

WINE SPECTATOR

SA 87/100

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE

SA 90/100

