



## "Alma Assemblage 2" Franciacorta DOCG Extra Brut

Bellavista  
Italien, Lombardei

### Vinifikation

Handlese der 91 Einzelsektionen, Vertikal-Assemblage aus gezielten Reserverweinen von Chardonnay (Jahrgänge 2014, 2019, 2021) und Pinot Noir (Jahrgänge 2020, 2021) zur Steigerung der Komplexität, zweite Gärung als Flaschengärung, Lagerung auf der Feinhefe für 30 Monate (Méthode Traditionelle), Degorgierung und Dosage, anschliessende Flaschenreifung für weitere 6 Monate, Dosage: 3.5 g/l

### Charakter

Goldgelbe Farbe, fein schäumend; einladend duftend nach Aromen von mediterranen Blüten und lebendige Zitrusfrucht, zeigt viel Frische und feine Steinobst-Nuancen; am Gaumen elegante Aromatik mit viel Frische und Saftigkeit, dezente Brioche- & Hefenoten, harmonisch kombiniert mit cremigem Mundgefühl; elegante und lange Mousse, lang anhaltender, fein mineralischer Abgang

### Terroir

aus 60 verschiedenen Einzellagen

### Geschichte

Die 2. Assamblage der Chefönologin Francesca Moretti und Mentor Richard Geoffroy, dem "Mastermind" von Champagner Dom Perignon

### Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, festliche Empfänge, mediterrane Küche, Fisch, Sushi, Dessert

### Technische Details

Traubensorten:	86% Chardonnay, 13% Pinot Noir / Blauburgunder, 1% Pinot Blanc / Weissburgunder
Trinkreife:	- 4
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite