



*Schlumberger*<sup>®</sup>  
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

250300 A002

**A002er Bellavista Alma Assemblage 2 DOCG Franciacorta**

**DOCG**

**Bellavista**

| Bulletpoints      | Name                         | Beschreibung                      |
|-------------------|------------------------------|-----------------------------------|
|                   | Emotionalisierung            | Genuss pur – spritzig und elegant |
|                   | Geschmacksrichtung           | brut                              |
|                   | Leitaromen                   | Zitrus, weiße Blüten, Mineralität |
|                   | Speise oder Anlassempfehlung | Ideal zu Thunfisch und Risotto    |
| <b>Farbe</b>      | WEISS                        |                                   |
| <b>Alkohol</b>    | 12,5 % vol.                  |                                   |
| <b>Verschluss</b> | SEKTKORKEN                   |                                   |
| <b>Enthält:</b>   | Sulfite                      |                                   |

Feinperliger Franciacorta mit floralen und zitrischen Noten, lebendig und mineralisch im Abgang – ein eleganter Ausdruck der Region.

Der Alma Assemblage von Bellavista ist eine Cuvée aus 86 % Chardonnay, 13 % Pinot Nero und 1 % Pinot Bianco, die aus rund 60 sorgfältig ausgewählten Weinbergen der Franciacorta stammt. Die Trauben werden von Hand gelesen und separat vinifiziert, wobei ein Teil in kleinen Eichenfässern ausgebaut wird. Nach der Assemblage reift der Wein mindestens 30 Monate auf der Hefe, was ihm Komplexität und Tiefe verleiht. Im Glas präsentiert sich der Alma Assemblage in leuchtendem Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Das Bouquet ist geprägt von mediterranen Blüten und lebhaften Zitrusnoten, die Frische und Komplexität vermitteln. Am Gaumen zeigt er sich dynamisch und straff, mit einem mineralischen Abgang, der Tiefe und Charakter verleiht. Die natürliche Frische verbindet sich mit stilistischer Reife zu einem harmonischen Geschmackserlebnis.

**Sub-Region**      **Franciacorta**

Feine Schaumweine müssen nicht unbedingt aus Frankreich stammen, um den Gaumen zu erfreuen, auch wenn die Champagne dafür Pate stand. In Italien hat hierbei eine Weinbauregion eine junge, aber fulminante Geschichte vorzuweisen, die Franciacorta (in Norditalien nahe Mailand gelegen). Diesen Namen dürfen analog zur Champagne nur Schaumweine tragen, die nach der klassischen Methode der Flaschengärung entstanden sind. Die zugelassenen Rebsorten sind Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero. Die Mindestlagerzeit auf der Hefe beträgt 18 Monate.

**Klassifikation**      **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

**Erzeuger**      **Bellavista**

Die Familie Moretti lebt eine konsequente Weinphilosophie: 'Wir haben uns entschieden, das Land zu respektieren, als ein Versprechen an uns und an die vielen jungen Menschen, die diese Werte neu entdecken, authentisches Vergnügen daran finden und an das Land selber glauben.' Natur ist die Essenz von Bellavista. Betrachtet man Bellavista, vor allem die dazugehörigen Weinberge, genauer, kann man diese Philosophie mehr als verstehen. Ein Weingut, das zwar großzügige 190 Hektar Weinberge bewirtschaftet, diese aber in mehr als 107 verschiedenen Lagen, an verschiedenen Orten in der Franciacorta, und sich so automatisch mit der Charakteristik jeder einzelnen Lage auseinandersetzt. Drei Rebsorten bilden den Hauptanteil dieser Weinberge: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Bianco. Jeder Weinberg wird einzeln vinifiziert, in kleinen Eichenfässern gereift, die Cuvées sehr sorgfältig zusammengestellt und die jüngste mindestens vier Jahre gereift. So viel Detailarbeit, so viel Liebe zum Ursprung spürt man in jedem Glas Bellavista.

Stand 15.09.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de

## Rebsorten

|     |              |
|-----|--------------|
| 86% | Chardonnay   |
| 13% | Pinot nero   |
| 1%  | Pinot Bianco |

## Zutaten

Stand 15.09.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

## Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)