



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**252800 A002**

**A002er BV Alma Assemblage 2 Rosé DOCG Franciacorta**

**DOCG**

**Bellavista**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	#N/A
	Leit aromen	Rosen, Zitrus, rote Beeren & Kreide.
	Speise oder Anlaseempfehlung	Elegant zu Meeresfrüchten & Aperitif.

<b>Farbe</b>	ROSÉ
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	SEKTKORKEN
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Alma Rosé Assemblage 2: 56 % Pinot Noir, 44 % Chardonnay, 30 Monate Hefelager, Extra Brut mit floraler Tiefe und mineralischer Frische.

Alma Rosé Assemblage 2 von Bellavista ist ein Franciacorta DOCG Extra Brut mit einer Dosage von 3 g/l. Die Cuvée besteht aus 56 % Pinot Noir und 44 % Chardonnay aus 31 Selektionen von 22 Weinbergen mit durchschnittlich 29–30 Jahre alten Reben. Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Wein rund 30 Monate auf der Hefe. Im Glas zeigt sich ein antikes Rosé mit sehr feiner, dichter und anhaltender Perlage. Das Bouquet eröffnet mit Rosen, Pfingstrosen und Jasmin, gefolgt von Grapefruit, kandierter Blutorange, schwarzer Johannisbeere und Himbeere. Am Gaumen strukturiert, frisch und mineralisch, mit zitrischen und kreidigen Nuancen – Ausdruck des „Sense of Place“ von Bellavista.

#### 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.

#### Rebsorten

0% Chardonnay

Stand 15.04.26. 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

## Zutaten

Stand 15.04.26. 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)