



Bellavista è oggi una delle massime espressioni del Franciacorta d'autore. Assemblage 2 conferma il nuovo corso guidato dall'ex chef de cave di Dom Pérignon: un'interpretazione del territorio più contemporanea.

Più freschezza e trasparenza aromatica pur mantenendo quella cremosità e rotondità che da sempre ne definiscono la firma.



		UVAGGIO	DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	Franciacorta DOCG Alma Assemblage 2	Chardonnay 86% - Pinot Nero 13% - Pinot Bianco 1%	Giallo paglierino brillante, perlage fine e continuo. Al naso profumi di fiori bianchi, frutta gialla matura e agrumi, con tocchi di miele e nocciola. Al palato è cremoso,	ExtraBrut, ottimo con antipasti di mare, crostacei, carni bianche delicate e formaggi a pasta molle.
	Franciacorta DOCG Alma Non Dosato Assemblage 2	Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%	Profumo deciso e verticale, con note di agrumi, erbe aromatiche e mandorla tostata. In bocca è teso, sapido e molto persistente, con chiusura secca e minerale.	Perfetto con ostriche, sashimi, tartare di pesce o formaggi stagionati.
	Franciacorta DOCG Alma Rosé Assemblage 2	Chardonnay 44% - Pinot Nero 56%	Rosa tenue con riflessi ramati. Al naso piccoli frutti rossi, rosa canina e scorza d'arancia. Palato cremoso, elegante, con equilibrio tra acidità e dolcezza del frutto.	ExtraBrut, ideale con salmone, tartare di tonno, risotto ai frutti di mare, insalate gourmet con formaggi freschi e frutta rossa
	Franciacorta DOCG Nectar	Chardonnay 100%	Dorato luminoso, profumi di miele, albicocca secca, vaniglia e brioche. Palato morbido, avvolgente, con dolcezza equilibrata da una bella freschezza finale.	Demi sec, ottimo con foie gras, pasticceria secca, crostate di frutta e formaggi erborinati.
	Franciacorta DOCG Satèn	Chardonnay 100%	Giallo paglierino brillante, bollicina fine e setosa. Profumi di fiori bianchi, agrumi, frutta tropicale e lievi note di burro. Gusto cremoso, vellutato e di grande armonia.	Perfetto con piatti delicati di pesce, risotti ai frutti di mare, carni bianche e sushi.

