



BÈLON^{DU}BÈLON
BOLLICINE DI FRANCIACORTA



WWW.FRANCIACORTABELON.IT



VINTAGE

PAS DOSÉ CUVÉE / RISERVA RISERVA DEL FONDATORE 180 MESI

L'APICE DELL'ARMONIA
NELLA MASSIMA ESPRESSIONE
DEL TERRITORIO

DESCRIZIONE

INTERPRETA IL TERROIR CON LA SUA FRAGRANZA E COMPLESSITÀ AROMATICA, EVOCANDO SENTORI DI AGRUMI, MANDORLA E Crosta di pane. È un vino intenso, importante al palato, dalla ricca trama, ben definito da freschezza e da una sapida mineralità, e con ottima persistenza gusto-olfattiva, che conferisce a questo vino potenza e nobiltà.

UVE

90% CHARDONNAY / 10% PINOT NERO

VIGNETI

LE UVE PROVENGONO ESCLUSIVAMENTE DAI VIGNETI DEI COMUNI DELLA FRANCIACORTA, CHE RACCHIUDONO TUTTE LE DIVERSE SFUMATURE ED ESSENZE DELLA ZONA.

AFFINAMENTO

QUINDICI LUNGI ANNI DI SACRIFICI, DONANO A QUESTA CUVÉE UNA STRUTTURA MOLTO COMPLESSA ED EVOLUTA. UNA PERCENTUALE VARIABILE, A SECONDA DELLE ANNATE, VIENE AFFINATA IN PICCOLE E PREGIATE BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE. IN SEGUITO AVVIENE LA RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA E QUINDI L'ÉLEVAGE SUI LIEVITI PER UN PERIODO DI 180 MESI. UNA BOTTIGLIA CHE NON SUPERA LE 4-4.5 ATMOSFERE, PER VERI INTENDITORI.

GRADO ALCOLICO

12.5% VOL.

ABBINAMENTO

LA COMPLESSITÀ OLFATTIVA E LA RICCHEZZA GUSTATIVA LO RENDONO IDEALE ACCOMPAGNAMENTO DELL'INTERO PASTO. SPOSALIZIO PERFETTO CON PIATTI A BASE DI PESCE, OTTIMO CON LE OSTRICHE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°

