


BÈLON^{DU}BÈLON
BOLLICINE DI FRANCIACORTA



WWW.FRANCIACORTABELON.IT

VINTAGE


PAS DOSÉ
CUVÉE / RISERVA
RISERVA DEL FONDATORE
240 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

VENTI LUNGI ANNI DI SACRIFICI, REGALANO UNA STRUTTURA COMPLESSA A QUESTA CUVÉE, CON ELEVATE NOTE DI MIELE AL NASO E AL PALATO. 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 240 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°

