

  
BÈLON<sup>DU</sup>BÈLON  
BOLLICINE DI FRANCIACORTA



NOIR

# PAS DOSÉ CUVÉE/RISERVA 80 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

PIÙ DI SEI LUNGI ANNI DI SACRIFICI, RENDONO QUESTA CUVÉE UNA TENTAZIONE. 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 80 MESI.

## 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°

