



BÈLON^{DU}BÈLON
BOLLICINE DI FRANCIACORTA



NOIR / BLANC

PAS DOSÉ CUVÉE 48/60/80 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

FINO A "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 NON INFERIORE AI 48 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°

