



BÈLON^{DU}BÈLON

BOLLICINE DI FRANCIACORTA



**PAS DOSÉ
120 MESI
RISERVA
DEL FONDATORE
2009**

PRODUZIONE NUMERATA

www.franciacortabelon.it



La morbidezza intensa della maturità, tra complessità aromatica e avvolgente voluttuosità.

Prestigioso, evoluto, maturo, quasi sfacciato. Vintage Riserva 120 mesi regala un'esperienza avvolgente, morbida, ricca e raffinata al palato, esaltando il perfetto connubio tra la cremosità dello Chardonnay e la potenza del Pinot nero.

L'attenta selezione delle uve, l'estrazione soffice del mosto e i dieci anni di sosta sui lieviti rendono unico e naturalmente morbido questo vino. È il lunghissimo affinamento a creare le condizioni per il caratteristico perlage: finissimo e delicato. Pas Dosé Cuvée Riserva 120 mesi ha un colore intenso, dorato con venature verdognole; si presenta caldo e avvolgente ma possiede un finale freschissimo. All'olfatto regala un viaggio articolato e sensuale, tra aromi di ambra, miele, tartufo bianco, bergamotto e scorza d'arancia candita. I sentori agrumati si fondono con quelli dell'ananas e dello zenzero, chiudendo la sinfonia aromatica con radice di liquirizia e pesche sciroppate.

È un Franciacorta da "meditazione", complesso e con un finale molto fresco, che seduce e incanta da solo ma che, all'occasione, sa esaltare i cibi più saporiti.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni di Erbusco, Adro e Passirano.

Tutte le uve provengono esclusivamente dai vigneti dei comuni della Franciacorta, che racchiudono tutte le intense e caratteristiche sfumature del territorio.

CRU

2 cru ripartiti su 7 ettari terrazzati distribuiti sul terreno morenico glaciale della zona collinare della Franciacorta.

VITIGNI UTILIZZATI

80% Chardonnay, 15% Pinot nero e 5% Pinot bianco.

CUVÉE

Composta dall'80% di vino Chardonnay - ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru, di cui il 15% viene fermentato in barrique - dal 15% di Pinot nero e dal 5% di Pinot bianco.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

SESTO D'IMPIANTO 2m x 1m

DENSITÀ D'IMPIANTO 5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI 16 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA MEDIA max 1,6 kg. per pianta.

SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e deposte in cassetta. Solo le migliori passano alla spremitura soffice e solo il 48% del mosto entra a far parte delle cuvée. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE

Le frazioni dell'uva pressata vengono fatte fermentare in barrique (da 225 litri) e in acciaio a temperatura controllata, da settembre e giugno.

AFFINAMENTO

Dopo essere stata a fermentare sui propri lieviti, la cuvée passa alla fase di affinamento in bottiglia con lieviti selezionati. Dopo il tiraggio che avviene a primavera inoltrata, la sosta delle bottiglie in affinamento sui lieviti avviene in cantina, a temperatura controllata per almeno 120 mesi.

PRODUZIONE NUMERATA 2.000 bottiglie da 0.75 cl

GRADO ALCOLICO 12.5% vol.

ABBINAMENTI

È un vino che appaga anche senza sposarsi al cibo. In accompagnamento, dà il meglio con i piatti più saporiti, i volatili con cotture lunghe e glassati, i bolliti, i piatti di pesce oppure con i formaggi di medio-lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °

