



BÈLON^{DU}BÈLON

BOLLICINE DI FRANCIACORTA



**PARTY
BRUT**

www.franciacortabelon.it



Eleganti bollicine in equilibrio tra freschezza e persistenza.

La preziosa armonia del Brut Bèlon du Bèlon si esprime nell'intensità aromatica del suo delicato bouquet fiorito. I sentori di lievito e la fine effervescenza esaltano la freschezza al palato e la sapida mineralità.

È un vino di grande bevibilità, apprezzato da tutti i palati. La buona persistenza racconta al meglio il carattere del territorio della Franciacorta e la scrupolosa vinificazione.

Un vino che accompagna in modo eccellente differenti occasioni, esuberante nell'aperitivo, speciale accanto alle portate di pesce e alle cotture più raffinate delle carni bianche.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE

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

Tutte le uve da cui trae origine il Brut Bèlon du Bèlon appartengono alla Franciacorta e ai suoi comuni collinari e ne portano la distintiva eredità nel sapore, con la sua mineralità unica e sfaccettata.

CRU

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

VITIGNI UTILIZZATI

90% Chardonnay e 10% Pinot nero

CUVÉE

Composta dal 90% di vino Chardonnay – ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru, di cui il 10% viene fermentato in barrique – e dal 10% di Pinot Nero. Ad impreziosirlo, l'aggiunta di un 5% di vino Chardonnay Riserva.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

SESTO D'IMPIANTO 2x1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO 5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI 12 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA max 95 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE

In tino d'acciaio e in piccole botti di rovere.

AFFINAMENTO

La nostra cuvée viene realizzata per rifermentazione naturale in bottiglia e quindi élevage sui lieviti per un periodo non inferiore ai 24 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE

24.400 bottiglie da lt. 0,75 e 200 bottiglie Magnum

GRADO ALCOLICO

12.5% vol.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e perfetto per accompagnare gli antipasti. Si sposa al meglio con primi piatti delicati e piatti a base di pesce e carni bianche, ostriche e crostacei. La freschezza, la mineralità e il delicato bouquet esaltano la sintonia con i sapori più delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °





BÈLON^{DU}BÈLON

BOLLICINE DI FRANCIACORTA



**PARTY
ROSÉ**

www.franciacortabelon.it



Riflessi ramati dal cuore del Pinot nero per una voluttà aromatica ed elegante.

Il perlage fine e persistente si accorda al forte impatto olfattivo: Instinct Rosé ha un aroma deciso e vivace che si sviluppa sulle note marcate di frutti di bosco, fragola, ciliegia e buccia d'arancia.

È un Franciacorta elegante, fresco e versatile, che racconta la complessa essenza della vigna di Pinot nero, con il suo colore brillante e i riflessi cerasuolo, e con la sua spiccata intensità, variabile a seconda delle annate.

La piacevole vinosità si accorda a una buona struttura e a una lunga persistenza, rendendolo perfetto accompagnamento di tutto il pasto.

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

100% Pinot nero

CUVÉE

Composta dal 100% di vino Pinot Nero - ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru, di cui il 5% viene fermentato in barrique. Ad impreziosirlo, l'aggiunta di un 5% di vino Pinot Nero Riserva.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

SESTO D'IMPIANTO

2x1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI 13 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA max 95 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE

Una parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e una parte in botti di rovere.

AFFINAMENTO

La ricchezza e l'identità di questo nobile Franciacorta sono frutto della rifermentazione naturale che avviene in bottiglia, cesellata con una sosta sui lieviti di almeno 24 mesi. Secondo il metodo Bèlon, la cura e l'attenzione di ogni singolo processo di vinificazione esalta la preziosità di questo vino.

PRODUZIONE ANNUALE

7.300 bottiglie da lt. 0,75 e 100 bottiglie Magnum

GRADO ALCOLICO

12.5% vol.

ABBINAMENTI

Fresco e versatile, con la sua struttura morbida ma sapida e vinosa, e la ricchezza dei profumi, è perfetto durante tutto il pasto. Accompagna armoniosamente gli antipasti di pesce, i salumi più delicati e le carni bianche, i risotti e i piatti di verdure. Elegante e aromatico fino al dessert, dove offre il meglio accanto ai dolci con la frutta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °





BÈLON^{DU}BÈLON

BOLLICINE DI FRANCIACORTA



**PARTY
SATÉN**

www.franciacortabelon.it



Come la seta. Perlage finissimo e raffinata cremosità per morbidi sorsi aromatici.

Setoso e cremoso al palato come solo il Franciacorta Satén sa essere. Una spuma morbida, ricavata da sole uve bianche, contraddistinta dal perlage finissimo, armonico e meno aggressivo in bocca per la caratteristica pressione interna, inferiore alle 5 atmosfere.

Nel suo sfaccettato bouquet, tipico della fermentazione in bottiglia, le note di mandorla si incontrano con quelle della nocciola e si fondono con un sentore di crosta di pane, esaltando una scia di profumi floreali.

Instinct Satén è bilanciato in una struttura perfetta, tra sapidità e freschezza agrumata per accompagnare al meglio primi piatti delicati e pietanze di lago o crostacei. Senza mai deludere fin dall'aperitivo.

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

100% Chardonnay

CUVÉE

Composta dal 100% di vino Chardonnay - ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru, di cui il 10% viene fermentato in barrique. Ad impreziosirlo, l'aggiunta di un 5% di vino Chardonnay Riserva.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

SESTO D'IMPIANTO

2x1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO 5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI 12 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA max 95 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve soffici con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE

90% in tini d'acciaio a temperatura controllata e 10% in botti di rovere.

AFFINAMENTO

A seconda delle annate, una percentuale variabile 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 24 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE

24.400 bottiglie da lt. 0,75 e 200 bottiglie Magnum

GRADO ALCOLICO

12.5% vol.

ABBINAMENTI

Si apprezza come aperitivo e in accompagnamento a piatti non troppo aromatici, come antipasti di mare e primi piatti delicati: dai cremosi risotti di verdure a quelli di frutti di mare. Ottimo con i crostacei e accanto a tutte le pietanze a base di pesce di lago.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °

