



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



**INSTINCT  
BRUT**

[www.franciacortabelon.it](http://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 soffici 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 °

