



BÈLON^{DU}BÈLON

BOLLECCINE DI FRANCIACORTA



**INSTINCT
SATÈN**

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 °

