



BÈLON^{DU}BÈLON
BOLLECCINE DI FRANCIACORTA



**PAS DOSÉ
80 MESI
NOIR
RISERVA 2011**

www.franciortabelon.it



L'espressione del territorio in purezza e persistenza, in tutta l'eleganza del nero.

Il Metodo Classico trova nel Pas Dosé Noir Riserva l'interpretazione più raffinata, dando origine a un vino che incanta i palati più esigenti e colti.

Esprime le note più nitide e pure del Franciacorta; essenziale, lineare e profondo nel suo svolgimento in bocca. Il terroir viene esaltato, combinando la freschezza ai sentori di agrumi, mandorla e crosta di pane.

Sorsi lunghi e sapidi rendono il Pas Dosé Noir importante al palato, con la sua fragranza e complessità aromatica. È un vino intenso, potente e nobile, che deve la ricchezza della trama anche allo scorrere del tempo necessario alla sua maturità: 80 lunghi mesi che ne cesellano la persistenza gusto-olfattiva. Superbo in tutto il pasto con menù di mare.

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 Chardonnay 90% e Pinot nero 10%

CUVÉE

Composta dal 90% di vino Chardonnay - ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru, assemblato con il 20% di Chardonnay riserva barricato- e dal 10% di Pinot nero.

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 PER ETTARO MEDIA max 85 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 47% 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

Più di sei lunghi anni di lavorazioni e riposo rendono questa cuvée una tentazione per gli intenditori.

A seconda delle annate, una percentuale variabile viene affinata in piccole e pregiate barriques di rovere francese. La rifermentazione naturale avviene in seguito in bottiglia, fino ad arrivare all'élevage sui lieviti dove il vino sosta per almeno 80 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE 1.500 bottiglie da 0.75 cl

GRADO ALCOLICO 12.5% vol.

ABBINAMENTI

La sua preziosità si esprime in un complesso e ricco viaggio olfattivo e gustativo che sa arricchire l'intero pasto. Esalta perfettamente tutti i piatti a base di pesce, è superbo con le ostriche, inedito e sorprendente con i formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 11-13 °

