



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 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 °

