

**SAECOLUM XX
PAS DOSÈ
RISERVA 1997**

PRODUZIONE NUMERATA



Ricordi del secolo scorso, sentori, profumi e una persistenza intrigante per un vino che tramanda la storia.

Affascinante come chi ha qualcosa da raccontare, prezioso come la qualità delle uve da cui nasce. Saecolum XX è un vino che porta con sé il sapore del secolo scorso: i quasi 25 anni trascorsi in cantina in compagnia dei lieviti ne fanno un'esperienza sensoriale importante e rara. La storia si fonde con la dolcezza dei ricordi in questo Franciacorta evoluto e maturo. Il suo esaltante profumo parla di caffè, miele e tartufo bianco, aromi di ambra, bergamotto e scorza d'arancia candita.

Aromi che vengono impreziositi dai profumi di pasticceria come il liquore all'amaretto, il cacao, la sfoglia, il burro caldo, lo zucchero caramellato, il toffee.

In bocca la bollicina è una carezza, in un alternarsi di quelle sensazioni già espresse al naso, dove a prevalere è il tratto speziato che si esprime con un finale secco e lunghissimo che riporta al passato, ai sentori antichi della cantina. La persistenza delle note è audace, la cremosità dello Chardonnay è un invito a percepire la potenza del Pinot nero. Bèlon du Bèlon Pas Dosé Riserva 1997 è il vino di una serata importante, che racconta la sua età nella morbidezza al palato: la pressione affievolita dallo scorrere del tempo a 4,5 atmosfere regala un perlage delicato e finissimo che avvolge il palato con grazia.

Un Franciacorta da "meditazione" che sa appagare gli spiriti più colti ed esigenti. Tra complessità, morbidezza e intensità sa farsi ricordare da solo, anche senza accompagnarsi ai cibi. All'occasione, riesce ad esaltare al meglio i piatti più saporiti.

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 85% Chardonnay e 15% di Pinot nero.

CUVÉE

Composta dall'85% di vino Chardonnay - ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru, di cui il 15% viene fermentato in barrique - e dal 15% 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 28 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA MEDIA max 60 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e deposte in cassetta. Solo le migliori passano alla spremitura soffice e solo il 48% del mosto entra a far parte delle cuvée. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE

Le frazioni dell'uva pressata vengono fatte fermentare in barrique (da 225 litri) e in acciaio a temperatura controllata, da settembre e giugno.

AFFINAMENTO

Dopo essere stata a fermentare sui propri lieviti, la cuvée passa alla fase di affinamento in bottiglia con lieviti selezionati. Dopo il tiraggio che avviene a primavera inoltrata, la sosta delle bottiglie in affinamento sui lieviti avviene in cantina, a temperatura controllata per almeno 23 anni.

PRODUZIONE NUMERATA 55 bottiglie Jeroboam 3 lt

GRADO ALCOLICO 12.5% vol.

ABBINAMENTI

È un vino che si apprezza da solo, anche senza sposarsi al cibo. In accompagnamento, dà il meglio con i piatti più saporiti, i volatili con cotture lunghe e glassati, i bolliti, i piatti di pesce oppure con i formaggi di medio-lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14 °

