

BLANC DU BÈLON



Una inebriante miscela che regala una sfaccettata freschezza finale, impreziosita da un'elegante scia di profumi floreali.

Come la seta. Raffinato, fresco e profumato per morbidi sorsi aromatici ma con la nota importante dello Chardonnay. Setoso e cremoso al palato come solo il Franciacorta Satén Bèlon du Bèlon sa essere, infatti è la base al 90% di questo meraviglioso vino. Un gusto morbido, fresco e non aggressivo, ricavato da sole uve bianche.

Nel suo sfaccettato bouquet, le note di mandorla si incontrano con quelle della nocciola e si fondono con un sentore di frutta, esaltando una scia di profumi floreali. Blanc du Bèlon 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

90% Chardonnay e 10% Trebbiano

CUVÉE

Composta dal 90 Chardonnay di cui il 10% viene fermentato in barrique e 10% trebbiano - ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru. 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 soffice 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, riposa in bottiglia per un periodo non inferiore ai 12 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE

3.000 bottiglie da lt. 0,75

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 °

