

NOIR DU BÈLON



LINEA STILL

Dai pregiati e secolari vigneti Bèlon du Bèlon, dove le preziose qualità del territorio collinare della Franciacorta incontrano la brezza del lago d'Iseo e le rinfrescanti correnti alpine, nasce la nuova collezione di vini fermi Still.

Riflessi ramati dal cuore del Pinot nero per una voluttà aromatica ed elegante. Noir du Bèlon ha un aroma deciso e vivace che si sviluppa sulle note marcate di frutti di bosco, fragola, ciliegia e buccia d'arancia.

È un vino elegante, fresco, versatile ma allo stesso tempo importante al palato, che racconta la complessa essenza della vigna di Pinot nero, con il suo colore brillante e i riflessi cerasuolo, e con la sua spiccata intensità, variabile a seconda delle annate.

La piacevole vinosità si accorda a una buona struttura e a una lunga persistenza, rendendolo perfetto accompagnamento di tutto il pasto anche di pesce.

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% Pinot nero e 15% di Corvina, Rondinella e Molinara

CUVÉE

Composta dal 85% di vino Pinot Nero - ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru, di cui il 5% viene fermentato in barrique. Ad impreziosirlo l'aggiunta di un 15% di Corvina, Rondinella e Molinara 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

13 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

Una parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e una parte in botti di rovere.

AFFINAMENTO

La ricchezza e l'identità di questo nobile vino avviene in bottiglia, per un periodo di almeno 24 mesi.

Secondo il metodo Bèlon, la cura e l'attenzione di ogni singolo processo di vinificazione esalta la preziosità di questo vino.

PRODUZIONE ANNUALE

3.000 bottiglie da lt. 0,75

GRADO ALCOLICO

12.5% vol.

ABBINAMENTI

Fresco e versatile, con la sua struttura morbida ma sapida e vinosa, e la ricchezza dei profumi, è perfetto durante tutto il pasto. Accompagna armoniosamente gli antipasti di pesce, i salumi più delicati e le carni bianche, i risotti e i piatti di verdure. Elegante e aromatico fino al dessert, dove offre il meglio accanto ai dolci con la frutta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 °

