



BÈLON^{DU}BÈLON
BOLLECCINE DI FRANCIACORTA



PAS DOSÉ
180 MESI
GRAN RISERVA
2005

PRODUZIONE NUMERATA

www.franciacortabelon.it



La maturità che si svela al palato in una complessità di aromi e perlage finissimo.

Impreziosito dal tempo, complesso e affascinante, il Pas Dosé Cuvée Vintage Riserva 180 mesi racconta tutto dell'attenta selezione delle sue uve, della soffice estrazione del mosto da cui deriva e dei suoi preziosi quindici anni di affinamento sui lieviti. Una lunghissima sosta che addolcisce la pressione fino a 4,5 atmosfere e che gli regala un perlage finissimo, morbido e delicato al palato.

Il colore dorato intenso, con i suoi riflessi verdognoli, è un preludio alla potente esperienza olfattiva che inizia calda e avvolgente per arrivare a un finale persistente, che evoca al palato antichi sapori di cantina, eredità della sua lunga sosta sui lieviti. Si parte infatti con aromi di ambra, miele, tartufo bianco, bergamotto e scorza d'arancia candita per passare ai profumi di pasticceria come il liquore all'amaretto, il cacao, la sfoglia, il burro caldo, lo zucchero caramellato, il toffee. Una sinfonia aromatica che si chiude in freschezza, con radice di liquirizia e pesche sciroppate.

Vintage Pas Dosé Gran Riserva è un Franciacorta da "meditazione", un'esperienza sensuale e avvolgente per il palato, che esprime la naturale morbidezza della maturità, fondendo in sé la cremosità dello Chardonnay e la potenza del Pinot nero. La complessità, la morbidezza e l'intensità di questo vino appaga gli spiriti più difficili anche senza accompagnarsi ai cibi. All'occasione, sa 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 utilizzate provengono dai nostri vigneti, intrisi delle preziose qualità del territorio collinare della Franciacorta e rinfrescati dalle correnti alpine e della brezza di lago d'Iseo.

CRU

2 cru ripartiti su 7 ettari terrazzati distribuiti sul terreno morenico glaciale della zona collinare della Franciacorta.

VITIGNI UTILIZZATI 85% Chardonnay e 15% 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 18 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA 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 45% della resa. 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. Infine, dopo il tiraggio che avviene a primavera inoltrata, la sosta delle bottiglie in affinamento sui lieviti avviene in cantina, a temperatura controllata per almeno 15 anni.

PRODUZIONE NUMERATA 1.000 bottiglie da 0.75 cl

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 °

