



BÈLON^{DU}BÈLON

BOLLECCINE DI FRANCIACORTA



**PAS DOSÉ
240 MESI
RISERVA DOPPIO
ZERO 2001**

PRODUZIONE NUMERATA

www.franciacortabelon.it



Nello scorrere del tempo, il segreto di una maturità morbida, complessa e dal profumo esaltante.

Prezioso, come la qualità delle uve selezionate per dargli vita. È un Franciacorta evoluto e pienamente maturo, grazie al lunghissimo tempo trascorso in cantina in compagnia dei lieviti: ben vent'anni di storia rendono questo vino un'esperienza sensoriale importante. A partire dal suo profumo esaltante, in cui spiccano caffè, miele e tartufo bianco, aromi di ambra, bergamotto e scorza d'arancia candita. Sentori che vengono esaltati 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 però a prevalere è il tratto speziato che si esprime con un finale secco e lunghissimo, che evoca il sapore antico di una lunga sosta nelle cantine. La persistenza delle note è audace, la cremosità dello Chardonnay è un invito a percepire la potenza del Pinot nero.

Vintage Pas Dosé Cuvée Riserva Doppio Zero 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% 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 soffici 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. Dopo il tiraggio che avviene a primavera inoltrata, la sosta delle bottiglie in affinamento sui lieviti avviene in cantina, a temperatura controllata per almeno 20 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 °

