



BÈLON^{DU}BÈLON

BOLLCINE DI FRANCIACORTA



**PAS DOSÉ
48 MESI
BLANC
MILLESIMATO 2015**

www.franciortabelon.it



L'apice della purezza nella massima espressione del territorio.

Il Pas Dosé Blanc interpreta il Metodo Classico con grande raffinatezza ed è riservato a chi apprezza l'espressività più nitida e pura del Franciacorta. Essenziale, lineare e profondo pur conservando la freschezza, è un vino che esprime il terroir, evocando sentori di agrumi, mandorla e crosta di pane. Sorsi lunghi e sapidi lo rendono importante al palato, con la sua fragranza e complessità aromatica.

È un vino intenso, dalla ricca trama e con ottima persistenza gusto-olfattiva, che gli conferisce potenza e nobiltà. Si apprezza a tutto pasto con un menù di mare.

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% Pinot Nero

CUVÉE

Composta dal 90% di vino Chardonnay - ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru, assemblato con il 20% di Chardonnay riserva barricato - e dal 10% 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 16 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO 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 47% 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

Il tempo cesella e impreziosisce questa cuvée fino a farla diventare una vera tentazione per gli intenditori. Per ottenere il Pas Dosé Blanc, infatti, servono almeno quattro lunghi anni, tra sapienti lavorazioni e attese di maturazione.

A seconda delle annate, una percentuale variabile viene affinata in piccole e pregiate barriques di rovere francese. La rifermentazione naturale avviene in seguito in bottiglia, fino ad arrivare all'élevage sui lieviti dove il vino sosta per oltre 48 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE 1.800 bottiglie da 0.75 cl

GRADO ALCOLICO 12.5% vol.

ABBINAMENTI

La complessità olfattiva e la ricchezza gustativa lo rendono ideale accompagnamento dell'intero pasto. Sposalizio perfetto con piatti a base di pesce, ottimo con le ostriche, da provare con i formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14° C

