



BÈLON<sup>DU</sup>BÈLON  
BOLLCINE DI FRANCIACORTA



**PARTY  
SATÈN**

[www.franciacortabelon.it](http://www.franciacortabelon.it)



# Come la seta. Perlage finissimo e raffinata cremosità per morbidi sorsi aromatici.

Setoso e cremoso al palato come solo il Franciacorta Satén sa essere. Una spuma morbida, ricavata da sole uve bianche, contraddistinta dal perlage finissimo, armonico e meno aggressivo in bocca per la caratteristica pressione interna, inferiore alle 5 atmosfere.

Nel suo sfaccettato bouquet, tipico della fermentazione in bottiglia, le note di mandorla si incontrano con quelle della nocciola e si fondono con un sentore di crosta di pane, esaltando una scia di profumi floreali.

Instinct Satén 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

100% Chardonnay

### CUVÉE

Composta dal 100% di vino Chardonnay - ottenuto da uve raccolte esclusivamente nei migliori vigneti cru, di cui il 10% viene fermentato in barrique. 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 soffici 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, avviene la rifermentazione naturale in bottiglia e quindi l'élevage sui lieviti per un periodo non inferiore ai 24 mesi.

### PRODUZIONE ANNUALE

24.400 bottiglie da lt. 0,75 e 200 bottiglie Magnum

### 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 °

