La Bellanotte Cabernet Franc

VENEZIA GIULIA Indicazione Geografica Tipica

Resa di produzione Production yield Produktionausbeute	**90 q.li/ha**
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	**anni** 35 years Jahre

Vitigno
Varieties Cabernet Franc
Rebsorten

Un I. G. T. C. Venezia Giulia prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Cabernet Franc con un'età media delle viti di circa 40 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte.
Il percorso da grappolo a vino è tutto svolto, iniziando da una lunga macerazione e fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, matura per i successivi 10/12 mesi sempre in acciaio, e si affina per i successivi 12 mesi in bottiglia, questo è che servirà ad esprimere le sue caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol
analisi sensoriale
Di colore rosso rubino pieno, intenso e luminoso, ottima anche la consistenza; piacevole ed elegante, si presenta al naso con un ventaglio erbaceo dove emergono riverberi di piccoli frutti rossi e neri.L'ingresso in bocca è felice, morbido con un tannino presente ma non invadente, si ritrova quel sentore erbaceo a richiamare note di peperone giallo per un finale sapido, lungo e piacevolmente amaricante;un vino da bersi in un range di 5/7 anni per apprezzarlo al meglio.
Abbinamenti
Vino da accompagnare a primi piatti con sugo di cacciagione, a secondi di carne succulenti, ma anche da provare con una pizza con peperoni e verdure grigliate.
Da servire a 16°C

Classified IGT Venezia Giulia, the Bellanotte Cabernet Franc is produced on Bellanote's, estate vineyards in Farra d'Isonzo. The average vine age is 40 years with a yield per hectare of about 80 quintals.The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. on lm, but characterized by major temperature differences between day and night.
The harvested grapes undergo a long maceration and fermentation in temperature controlled stainless steel tanks, age for the next 10-12 months in stainless, and spend the next 12 months aging in bottle.Alcohol content is 13% vol.
Sensory analysis
Intense, bright, ruby red color leads to elegant aromas of red and black fruits with supporting spice and herb characteristics.
The palate echoes the bouquet with additional notes of yellow pepper. The wine has elegant, soft tannins and a long, savory finish and savory notes.Best consumed between 5-7 years
Pairings
Game, meat dishes, pizza, grilled vegetables. Serve at 16 ° C

Rubinrote Farbe, teilweise purpurrot,kristallin,mit guter Konzentration und gute Konsitenz im Glas. Deutlich und erkennbar die Reben,auf den ersten Schlug, mit grasbewachsenem Hintergrund, der an den Granatapfel erinnert; später entstehen rote Beere und schwarzer Johannisbeere und Brombeere, zusammen mit Mineralien und Rhabarber Noten. Der Geschmack bestätigt gute Struktur in einem eleganten und wendigen Körper, die Tannine sind gut gemacht, nicht aufdringlich, sondern hervorgehoben, und verbessert durch gute Säure und Weichheit.
Lange Geschmackund Geruchpersistenz, die die fruchtige Noten widerspiegelt und am Ende eine letzte Spur von Rhabarber. Elegante und gleichbleibende Qualität in der gesamten Verkostung. Große Persönlichkeit und Reinheit, vielleicht, weil der Holz während der Gärung und Reifung nicht verwendet wird, die ausschließlich in Edelstahl und Glas stattfinden.
Schon angenehm, obwohl noch jung und keine Überraschung wenn man noch besser in vier oder fünf Jahren den Wein finden wird.

Tasting Notes