



<b>Resa di produzione</b> Production yield Produktionsausbeute	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	<b>60 anni</b> years Jahre
<b>Vitigno</b> Varieties Rebsorten	<b>Chardonnay</b>

**IT** Un D. O. C. Friuli Isonzo, prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Chardonnay, con un'età media delle viti di circa 60 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 dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e sostando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol

**Analisi sensoriale**

Si presenta di un bel colore giallo oro, al roteare nel bicchiere esprime un olfatto elegante fatto di sensazioni floreali, fiori gialli in leggero appassimento, note fruttate quali mela, ananas caramellato che si sposta su note mielate con rimandi e nuances vegetali, davvero bella questa espressione di Chardonnay friulano. In bocca entra con già un ottimo equilibrio ed una beva felice, ritornano note fruttate delicate quali pesca bianca, lievi sensazioni speziate; un vino da bersi si giovane ma che in un arco di tempo di 3/5 anni riuscirà sicuramente ad esprimere complessità olfattive molto interessanti.

**Abbinamenti**

In genere ottimo con piatti a base di pesce, una pasta con aragostelle, con filetto di branzino al cartoccio servito con patate condite  
Da servire a 10/12 °C.

**EN** Bellanotte's Chardonnay is 100% estate grown from the DOC Friuli Isonzo wine. The average age of the vines is 60 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 and characterized by major temperature differences between day and night, which creates an environment for wines of great character and complexity. The harvested grapes are first fermented in temperature controlled, stainless steel tank where the wine remains to age for 5-6 months after fermentation. Another 5-6 months is spent in bottle before release. Alcohol content is 13% vol.

**Sensory analysis**

Beautiful, yellow gold color leads to elegant aromas of yellow flowers, light, fruity notes of apple, caramelized pineapple with notes of honey. The Bellanotte Chardonnay is a truly beautiful expression of Chardonnay from Friuli. In the mouth the wine echoes the nose with additional fruity notes of white peach all with extremely good balance of fruit and acidity.

Drink within 3-5 years.

**Pairings**

Excellent with seafood, lobster and other shellfish  
Serve at 10-12 ° C.

**DE** Ein echter Chardonnay, der gesund und reife Traube, Sonne und Leidenschaft zeigt. Kristallin, schön Gelb, spielt antik Gold. Der Wein macht an Kanten des Glases ziemlich dichte kleine Bogen, die in breite Tränen langsam senken. Geruch: süßer Nektar von weißen Blüten und Honig. Ausgezeichnete süßen Frucht von gerieben Apfel und reifen tropischen Ananas, leichte würzig Curry, die Eleganz und Komplexität anbieten. Ein intensives und sehr sauber Bild, das die Weinlese bei Vollreife Trauben reflektiert. Der Geschmack ist genug Alkoholgehalt, ziemlich genug süffig und große Frische und Lebhaftigkeit, auch genug schmackhaft; der Wein zeigt gute Dicke zwischen Zunge und Gaumen, die zum Ausgleich neigt und gibt uns die gleiche Eindrücke, die man vom Geruch erhalten hat. Am Ende ist süß, fruchtig und zufriedenstellend und man möchte jedoch den angenehmen Geschmack erneuern. Sehr gut ausgeführt, erinnert an einige Chablis und man kann mit wertvollen Fische Zubereitungen, insbesondere mit geröstet oder mit Salz gekochten Fisch in Kombination setzen, serviert bei 10-12 ° C, gerade aufgemcht, in nicht zu groß Kelchen gießen.

*Tasting Notes*

---



---



---



---



---



---