



Resa di produzione Production yield Produktionausbeute	60 q.li/ha
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	80 anni years Jahre
Vitigno Varieties Rebsorten	Pinot Bianco

■ Un D. O. C. Collio prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro nuovo bianco è prodotto con uve pregiate di varietà Pinot Bianco, uve presenti in azienda con un'età media delle viti di circa 80 anni ed una resa per ettaro di circa 60 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 caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol

Analisi sensoriale

Cristallino nella sua limpidezza, giallo paglierino luminoso con nuances verdolino a ricordarne la gioventù; un naso elegante si apre a sensazioni olfattive che dalle note inizialmente floreali di fiori bianchi, gelsomino, fiore di camomilla si sposta su note fruttate come mela renetta, susina bianca per chiudere con rimandi erbacei. L'ingresso in bocca elegante e fresco presenta già un buon equilibrio, ritorna la nota fruttata con un accento questa volta di mela golden, un finale piacevolmente sapido e ottima lunghezza gustativa.

Abbinamenti

La buona struttura ci consente buone possibilità di passare da un "frico" piatto tipico del Friuli a base di formaggio Montasio, per arrivare ad un risotto magari con le ortiche ma anche a scampi alla griglia. Da servire a 10/12 °C

■ Classified DOC Collio and produced from Bellanotte's estate vineyards in Farra d'Isonzo (GO) with an average vine age of 80 years and a yield per hectare of about 60 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters and develops complexity and character from the major temperature differences between day and night.

The harvested grapes are fermented in temperature-controlled, stainless steel tanks and held in tank for a subsequent 5-6 months. The wine rests in bottle for 5-6 months before release.

Alcohol content is 13% vol

Sensory analysis

The Bellanotte Lis Sures displays a crystalline, straw yellow color with greenish hues in its youth.

The elegant bouquet first announces floral notes of white flowers, jasmine, chamomile and moves to aromas of white plum and herbs. The complex, palate impression is fresh and elegant, echoing the aromatic profile with additional flavors of golden apple and almond.

The wine finishes with great balance and persistent length.

Pairings

Extremely flexible with food. Shellfish, risotto, cheeses.

Serve at 10-12 °C

■ Ein DOC Collio Produkt in Farra d'Isonzo (GO), ist unser neues Weiß sehr ähnliches Produkt mit drei Sorten, Pinot Bianco Reben mit einem Durchschnittsalter von etwa 70 Jahren und einem Hektarertrag von etwa 60 Tonnen. Der Boden dieser Gegend ist kalkhaltig mit Schotter, auf einer Höhe von 50-100 Metern. auf lm, aber gekennzeichnet durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Weg aus dem Cluster in Wein ist alles in Stahl gemacht, ausgehend von einem temperaturgesteuerten Gärung in Edelstahl tanks und Pause für die nächsten fünf Monate in Edelstahl, mindestens weitere 5-6 Monate wird die Zeit, die in der Flasche bleiben, zum Ausdruck zu bringen sein wird ihre Eigenschaften; Es stellt sich mit einem Alkoholgehalt von 13% vol

Sensorik

Kristalline in seiner Klarheit, strohgelb mit grünlichen Reflexen, um Jugendlichen zu erwähnen; eine elegante Nase öffnet, um Geruchsempfindungen, die zunächst floralen Noten von weißen Blüten, Jasmin, Kamille Blume bewegt sich auf fruchtigen Noten wie Lab, weißer Pflaume durch Verweise krautige schließen. Am Gaumen bereits elegant und frisch eine gute Balance, fruchtig kehrt diesmal mit einem Akzent der goldenen Apfel, einem angenehm fruchtigen Geschmack und guter Länge. Paarungen Die gute Struktur ermöglicht es uns eine gute Chance, von einem "Frico" Gericht aus der Region Friaul-basierte Käse Montasio bewegen, vielleicht um einen Risotto mit Nesseln, sondern auch gegrillte Scampi zu bekommen. Servieren bei 10-12 °C

Tasting Notes
