



<b>Resa di produzione</b> Production yield Produktionausbeute	<b>50 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>Picolit</b>

## Sweet Sweet Sweet

■ Questo nostro vino da tavola dolce, ottenuto con uve Picolit 100% raccolte nel mese di Ottobre e successivamente appassite, vengono pressate nel mese di Dicembre. L'appassimento avviene su cannicci in ambiente fresco, asciutto e ventilato per circa tre mesi. Fatta la pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare in caratelli di rovere francese per 30 giorni per poi passare in altri caratelli per il periodo di affinamento che durerà circa 24 mesi. Si presenta con una gradazione di 10%vol  
 analisi sensoriale Brillante di luce propria il giallo oro antico di questo vino dolce, ruota con lenta grazia nel bicchiere. Un naso complesso e ampio presenta un "barocco olfattivo" fatto di richiami di albicocca disidratata, datteri, fichi, poi una speziatura dolce si rinfranca con note di scorza di arancia candita sopra ricordi di miele, per virare su sentori di pepe, bianco per intenderci, un piacevole tocco di pietra focaia sul lungo e variegato finale. In bocca non cambia registro è sì dolce l'ingresso ma un'ottima spalla acida regola e regala una felice degustazione, nella sua lunghezza gustativa ritorna la frutta in confettura e secca con note tostate. Un vino che sa farsi ricordare.  
 abbinamenti L'armonia gustativa di questo "Vento dell'Est" ottenuto da uve Picolit si apprezza in contemplative riflessioni...o più prosaicamente ma non meno edificabili degustazioni con dell'ottima pasticceria secca o formaggi di buona stagionatura o erborinati...perché no!!!

■ Picolit dates back to the European courts circa 1700 and throughout the 18th century, Picolit was considered along side Chateau Yquem, as the preeminent sweet wines of the world. The Picolit bunches appear decimated by birds with a mere 30-40 tiny grapes per scraggly bunch. The Bellanotte Picolit is produced from estate grown grapes harvested in October and subsequently dried on reed mats for about 3 months in a cool, dry, ventilated shed before being pressed in December. The grapes are softly pressed and the must fermented in French oak barrels for 30 days before moving to other barrels for 4 months. Alcohol content of 10% vol  
 Sensory analysis The Bellanotte Picolit displays a shining, light yellow/ gold color. The highly complex bouquet of dried apricots, dates, figs leads to secondary aromas of spicy/sweet notes of candied orange peel, honey with hints of white pepper and a touch of flint. On the palate, the wine echoes the complex nose with additional flavors of candy, dried fruits and toasty notes. The wine exhibits unctuous sweetness balanced by good acidity. The quintessential example of Picolit in Italy today; a truly memorable wine.  
 Pairings Excellent with pastries and ripe, blue cheeses but best, alone; desert in a glass.

■ Erstes Kosten dieses süßen Weines, der man von Picolit Weintrauben hergestellt, getrocknet auf die Darre in kühlen und belüfteten Raum für etwa 3 Monate; die Traubenkerne werden von Kammern mit Hand separiert durch eine sanftige Pressen gepresst und folgt die Gärung in französischen Eichenholzfässern von 120 Liter für 30 Tage. Danach der Ausbau in anderen Holzfässer. Der Wein hat eine wunderschöne antike goldene Farbe mit Streifen von Topas, intensive und stimmungsvolle Bukett mit Noten von Marillenmarmelade, kandierte Orange, Datteln, Mandeln, geröstete und gebratene Feigen, Rosinen, Gewürze von Kardamom, weißem Pfeffer, gerauchte Töne und Feuerstein. Der Geschmack ist süß, aber von guter Säure unterstützt, intensiv und hüllig, schmackhaft, lang und mit wichtigem Gleichgewicht süßen geröstete Noten, Gewürzen, trockenen Früchten und Ende Erinnerung von Mandeln und Aprikosen. Ideal als Meditationswein, kann man mit Kuchen, Kekse, aber auch mit Torten, Crème Anglaise oder Chantilly getrunken werden.

### Tasting Notes

---



---



---



---



---



---