

Bellanotte, LA

non solo Vino



BENVENUTI NELLA NOSTRA TERRA



Se riuscite anche solo a immaginare dei toscani estroversi e testardi, che decidono di "fare vino" in Friuli Venezia Giulia, allora potete avere una vaga idea di cosa sia La Bellanotte. Un'azienda agricola dove si incontrano culture e caratteri completamente diversi, una terra "dura" ma anche generosa che sa dare, a chi la rispetta, i suoi frutti più sinceri. I valori in cui l'azienda crede e la sua filosofia vengono sviluppati e sono riconoscibili nei vini prodotti. L'interpretazione delle caratteristiche originarie del territorio e la vinificazione attenta a preservare l'identità del luogo contraddistinguono l'impegno della Bellanotte. I vini sanno trasmettere tutta la ricchezza dei terreni dai quali provengono e il grande lavoro svolto dalle mani dell'uomo. La ricerca costante della qualità attraverso la cura dei terreni nel totale rispetto del paesaggio, la produzione limitata per pianta, la vendemmia manuale, il lavoro appassionato dedicato in cantina, sono gli ingredienti per produrre autentiche emozioni: i nostri vini. Benvenuti nella nostra terra.

WELCOME TO OUR LAND

If you can imagine some stubborn but adventurous Tuscans that decide to make wine in Friuli Venezia Giulia, then you have a vague idea about the origin of the La Bellanotte winery. La Bellanotte is a winery, where diverse people from different cultures converge on "difficult" land that nonetheless, generously rewards, those who work hard and respect the land. La Bellanotte's values and philosophy are recognizable in all of their wines. Their focus is interpreting the native characteristics of their zone, along with careful winemaking, to preserve the integrity of Friuli Venezia Giulia. The wines transmit the richness of their terroir through the work of the Bellanotte team. The team's constant search for quality is exhibited by their respect for the land, the limited, handpicked production and their passionate devotion to quality in the cellar, all combining to produce the authentic emotions, expressed in all La Bellanotte wines. Welcome to our land.

WILLKOMMEN IN UNSEREM LAND.

Wenn man sich einen extravertierten und starrsinnigen Toskaner vorstellt, der sich entscheidet, "Wein" in Friaul zu machen, in diesem Fall kann man eine unbestimmte Idee haben, was La Bellanotte ist. Ein Weingut wo Kulturen und ganz verschiedene Charaktere sich treffen, eine "schwierige" aber auch großzügige Erde, die aufrichtigere Früchte geben kann, wenn man sie achtet. Die Werte, an denen der Firma glaubt, und seine Philosophie werden entwickelt und sie sind in den erzeugten Weinen erkennbar. Tatsächlich die originale Interpretation von den gebürtigen Gebietseigenschaften und die aufmerksame Weinherstellung, die die Identität des Gebietes bewahrt, kennzeichnet die Verpflichtung des Bellanotte. Die Weine können dem ganzen Reichtum der Böden übertragen, aus dem sie kommen, und die große Arbeit von den Händen des Mannes. Die konstante Forschung der Qualität durch die Kur der Böden in der gesamte Respekt der Landschaft, die gekürzte Produktion für Pflanze, die manuelle Weinlese, die begeisterte Arbeit gewidmet dem Keller sind die Zutaten, um echte Aufregungen zu erzeugen: unsere Weine. Willkommen in unserem Land.

*"Non esiste un gran vino che non porti dentro di sé una vena di poesia,
senza poesia i vini diventano piatti e insignificanti,
senza poesia i vini muoiono."*

"It doesn't exist a big wine without a vein of poetry, without poetry wines become flat and meaningless the wines they die."
"Es gibt kein wichtiger Wein, der keine dichterische Ader traegt, ohne Dichtung die Weine werden flach und bedeutungslos, ohne Dichtung die Weine sterben."

TRECENTO ANNI DI VITA

E SIAMO ANCORA GIOVANI

La Villa Baselli, già Strassoldo, è indicata sulle vecchie mappe catastali come la "casa dei Ronchi", ma più comunemente è conosciuta con l'appellativo " La Bella Notte". Questo nome le è stato attribuito dopo che un suo proprietario perse e riuscì, in una notte burrascosa, villa e terreni giocandoli d'azzardo. C'è pure un'altra versione più libertina che narra di un appassionato convegno galante di uno Strassoldo con una giovane fanciulla. Ma come sempre in tali frangenti non è chiaro fino a dove tutto corrisponda a verità e dove inizi la fantasia popolare. Tre secoli di storia e di vicende burrascose, generazioni e generazioni di vignaioli e un'esperienza che si rinnova e si arricchisce stagione dopo stagione. Alla Bellanotte c'è il rispetto delle nostre doppie origini, toscane e friulane, c'è l'orgoglio della sincerità e la forza della curiosità, c'è la nostra storia personale. Alla Bellanotte c'è tutto il nostro spirito.

Un universo unico, un mondo di grandi vini un territorio a cavallo tra la Doc Friuli Isonzo e la Doc Collio, che racchiude in sé tutta la magia di questa zona. Le peculiarità dei terreni, principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse, e la varietà dei vitigni, il particolare microclima e l'armonia dei profumi, tutto concorre a rendere inconfondibili i frutti più preziosi di questa meravigliosa terra.

THREE HUNDRED YEARS OF LIFE

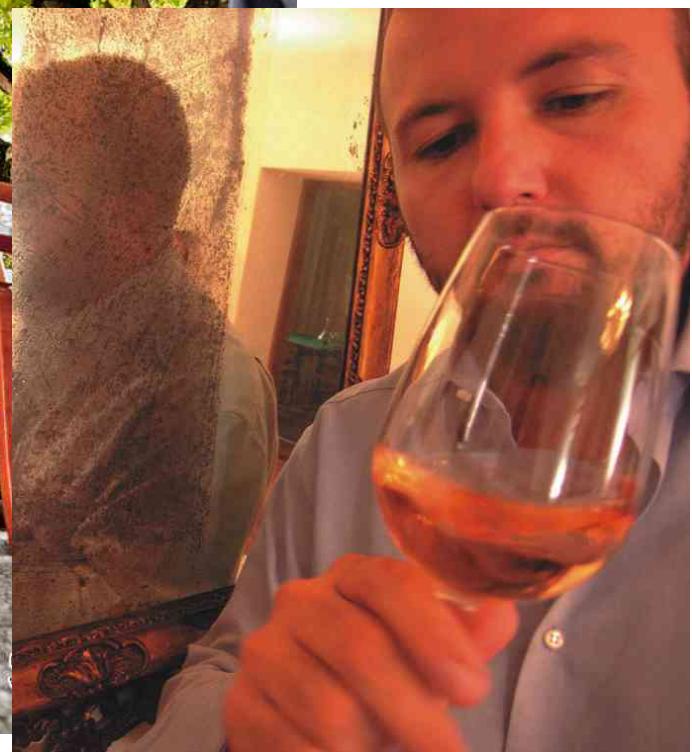
The Villa Baselli, originally Villa Strassoldo is found on the old cadastral maps, as the house of Ronchi but is commonly known as La Bella Notte. The name is attributed to the owner who during one stormy night, while gambling, lost and then regained the villa and surrounding grounds. Another, more libertine version tells of a passionate meeting with a young, Strassoldo girl. But, as always in such situations, the lines between truth and popular imagination are not clear. Three centuries of stormy history, generations of vineyard workers and an experience that seasonally, grows and renews. At La Bellanotte, there is the respect of our double origins, Tuscans and Friulians, the sincerity of our pride, the strength of our curiosity and personal history. Our spirit is Bellanotte.

A unique universe, a world of great wines and a territory between the DOC Friuli Isonzo and DOC Collio all combine to create the magic of this zone. The peculiarities of the terroir are mainly, strongly decalcified calcareous soil, which is not completely permeable, along with red gravels. The variety of the vines, the particular microclimate and the harmony of the aromas contribute to create the unique and precious fruits of this marvelous region.

DREIHUNDERT LEBENSAJAHRE UND WIR SIND NOCH JUNG

Die Villa Baselli, schon Strassoldo, steht auf den alten Katasterkarte wie das "Haus der Ronchi" (terassierter Hügel nach Süden), aber sie wird mit dem Appellativ Die Schöne Nacht genannt. Diesem Namen wurde sie zugeschrieben, nachdem sein Besitzer sie, Villa und Grundstücke, verlor und wieder gewann durch Hazardspielen, in eine stürmische Nacht. Es ist auch eine andere zügellose Version, die von einer begeisterten galanten Tagung von einem Strassoldo mit einem jungen Mädchen erzählt. Aber wie immer in solche Lagen ist es nicht klar, ob es der Wahrheit entspricht und wo die volkstümliche Phantasie anfängt. Drei Jahrhunderte von Geschichte und stürmischen Geschichten, Generationen und Generationen von Weinbauern und einer Erfahrung, die es sich erneuert und es sich nach Jahreszeit bereichert. Es gibt den Respekt von unseren Doppelursprüngen, Toskanerinnen und Friulanische in Weingut La Bellanotte, es gibt den Stolz von der Aufrichtigkeit und der Kraft der Neugier, es gibt unsere persönliche Geschichte. Man findet unseren Geist im Weingut La Bellanotte. Ein einzigartiges Universum, ein Welt von wichtigen Weine, ein Gebiet beiderseits der Doc Friuli Isonzo und Doc Collio, die den Zauber dieser Gegend umschließt. Die Besonderheiten des Bodens, hauptsächlich Kalkstein, stark entkalkt, aber nicht völlig durchlässig das Vorhandensein von roten Kies, die Weinstockvielfalt, vor allem das Mikroklima und die Dufteharmonie, machen unverständlich die kostbarsten Früchte dieses wunderbare Land.





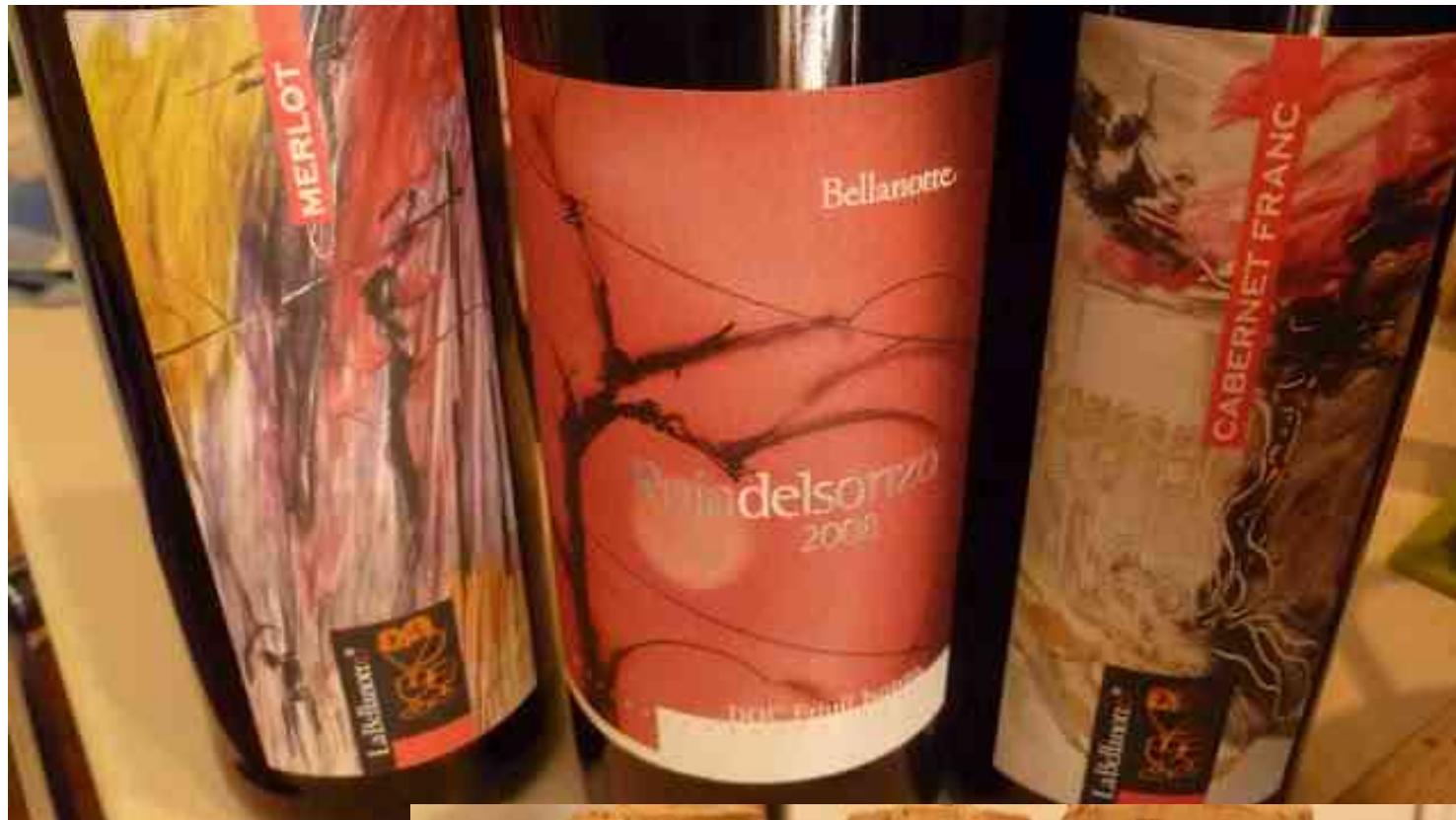
I vigneti si estendono a cavallo delle zone di produzione Doc Friuli Isonzo, Doc Collio e IGT Venezia Giulia. La valle del fiume Isonzo è un mondo di grandi vini. Un universo unico, fondato sulla perfetta armonia tra la corposità dei profumi, dei gusti e la ricercatezza degli aromi, fortemente legati alle caratteristiche varietali. Collio è sinonimo di grandi vini bianchi: vitigni come Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay. Non meno importanti sono i vitigni autoctoni, perfetta sintonia fra storia, tradizione e volontà di identificare un vino con il suo territorio. I vigneti sono esposti a sud, la forma di allevamento è guyot, l'età dei vigneti va dai 10 ai 60 anni circa, il terreno è ghiaioso, l'altitudine è 89 m slm., il periodo di vendemmia è a cavallo tra settembre (bianchi) e ottobre (rossi).

The vineyards extend among the following zones of production DOC Friuli Isonzo, DOC Collio and IGT Venezia Giulia. The valley of the Isonzo River is a world of great wines founded upon the perfect harmony of its full bodied, refined aromas and its tastes, which strongly express varietal integrity. Collio is synonymous with great white wines such as, Sauvignon, Pinot Grigio and Chardonnay. All of the vines are estate grown and are a perfect balance of history, tradition and the desire to maintain the sense of place in the wines. The southern exposed vineyards are between 10 and 60 years old. They are cane pruned and trellised in gravelly soil at an altitude of 89 meters. The white wines are harvested in September, immediately followed by the red wine harvest in October.

Die Weingärten erstrecken sich unter den Produktionsbereichen Doc Friuli Isonzo, Doc Collio und IGT Venezia Giulia. Die Isonzo-tal ist eine Welt von berühmten Weinen. Ein einzigartiges Universum, das auf die perfekte Harmonie zwischen der Fülle der Düfte, Geschmäcker und Aromen gegründet ist, stark mit den sortentypischen Merkmale verbunden. Collio ist Synonym von guten und berühmten Weißweine wie Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay. Wichtig sind auch die authoctone Rebsorten, die perfekte Harmonie zwischen Geschichte, Tradition und Gebiet sind. Die Weingärten sind nach Süd, Art der Legehennenhaltung: guyot; Alter der Rebstöcke 10 bis 60 Jahren, kiesig Boden, 89m über dem Meeresspiegel, Weinlese zwischen September (Weißweine) und Oktober (Rotevine).



BELLI FUORI



ECCELLENTI DENTRO

BELLI FUORI, ECCELLENTI DENTRO

Una gamma di vini varia e diversificata, con grandi bianchi, raffinati rossi e un preziosissimo Picolit. Questo è il risultato di un territorio vocato alla coltivazione di vitigni dai profumi variegati e armoniosi e valorizzato dalle nostre scelte e dal nostro costante lavoro in vigna che ci ha permesso di "fare" vini di grande carattere e dalla personalità unica.

I riconoscimenti che noi apprezziamo di più sono sicuramente quelli del mercato e dei consumatori ma non disdegnamo certo quelli ufficiali. In pochissimi anni siamo riusciti a far crescere costantemente la qualità dei nostri vini, e i premi conseguiti dagli organismi istituzionali, ci rendono orgogliosi e ufficializzano il valore del nostro lavoro.

BEAUTY OUTSIDE, EXCELLENCE INSIDE

The diverse range of great whites, refined red wines and the precious Picolit are the products of a territory suitable for the cultivation of vines, which display variegated and harmonious perfumes, accented by the value of our choices in the vineyards and the cellar and our constant work in the vineyards. This has combined to allow Bellanotte to create wines of great character and unique personality. We appreciate both the recognition we have received from the market and our consumers, along with the praise from the professional wine world. In only a few years time, we have consistently succeeded in improving the quality of our wines and we are proud of the accolades that confirm the value of our work.

SCHÖN AUSSEN, AUSGEZEICHNET INNEN

Ein abwechslungsreiches und vielfältiges Angebot an Weinen, mit wichtigen weißen Weine, feine rote und eine wertvolle Picolit. Dies ist das Ergebnis von einem Land das für den Anbau von Weintrauben, mit abwechslungsreiche und harmonische Bouquet geiegnit ist. Unsere Entscheidungen und unsere Arbeit im Weingärten hat uns erlaubt, Weine mit großem Charakter und einzigartige Persönlichkeit zu machen. Wichtig sind für uns die Preise, die wir vom Markt und von Kunden erhalten, aber wir schätzen auch die ofizelle Preise. In letzten Jahren ist die Quatität userer Weinen gewachsen und die ofizelle Preise, die wir erhalten haben, machen uns Stolz und bestätigen unsre Arbeit.

LINEA ARMONICO

I primi vini dell' Azienda La Bellanotte



Zona di produzione Production area

Gemeinde

Clima Climate

Klima

Terreno Soil

Boden

Altitudine Altitude

Höhe

Comune di Farra d'Isonzo (GO) City of Farra d'Isonzo (GO)

Farra d'Isonzo (GO)

Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte

Characterized by extreme temperature changes between day and night

Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht

Calcareo con presenza di ghiaie

Calcareous gravel

Kalk-Kies

50 m s.l.m.

50 m s.l.m.

50 m Meerspiegel

La Bellanotte Armonico Bianco

FRIULI DOC



Resa di produzione	100 q.li/ha
Production yield	
Produktion ausbeute	
Età media delle viti	20 anni
Average age of vines	20 years
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	20 Jahre
Vitigno	Malvasia Ist.
Varieties	Friulano
Rebsorten	Chardonnay

■ Un I.G.T. Venezia Giulia prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Armonico Bianco, un blend prodotto con Malvasia Istriana, Friulano e Chardonnay, con un'età media delle viti di circa 20 anni ed una resa per ettaro di circa 100 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul l.m., 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; si presenta con una gradazione alcolica di 12,5% vol.

Analisi sensoriale

Si presenta nel bicchiere di un luminoso giallo paglierino con ricordi verdolini, di media consistenza ma è con l'avvicinarlo al naso che riesce ad esaltare il sottile intreccio che scaturisce dai vitigni di origine; sensazioni odorose che richiamano un fruttato maturo quali la pesca in particolare a pasta gialla, seguita da frutta tropicale, il tutto pervaso da nuances vegetali come erba fresca, queste le sue note olfattive. L'ingresso in bocca proponendo già un buon equilibrio si presenta con una nota fresca, quasi salmastra dal finale sapido, la bocca resta asciutta con una lieve nota di mandorla fresca.

Abbinamenti

Un vino da aperitivo certamente, ma anche da presentare su di una pasta con frutti di mare quali arselle, coltellacci e vongole tutti sgusciati. Da servire a 10/12 °C

■ Classified I.G.T. Venezia Giulia, Armonico Bianco is 100% grown on the Bellanotte estate vineyards in Farra d'Isonzo (GO.) Armonico Bianco is a blend of Istrian Malvasia, Friulano and Chardonnay, with an average vine age of 20 years and a yield per hectare of about 100 quintals .The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters but like all Bellanotte wines, it is character rich due to the major temperature differences between day and night.The harvested grapes are fermented in temperature-controlled, stainless steel tanks, held in tank for 5-6 months and then aged a further 5-6 months in bottle before release Alcohol content is 12.5% vol. Sensory analysis

Armonico Bianco displays a bright yellow color with green highlights.

The nose offers aromas of ripe peach and tropical fruit with nuances of fresh cut grass. The palate echoes the nose with additional fresh flavors of almond. The wine finishes dry and balanced with savory notes.

Pairings As an aperitif, pasta, seafood, shellfish Serve at 10-12 ° C

■ Ein frischer und schöner Wein, reif im laufedem Weinjahrgang, der zum ausgezeichneten Gebiet Friaul zurück geht.

Zum Geruch ist ein Wein, der sofort eine kräftige Sensation verursacht. Man trägt gerne ein Glas im Mund, um zu sehen, was in dem Glas versteckt ist. Die strohgelbe Farbe mit grünen Farbtönen und die Gerüche gehen an Weintraubensorten zurück: Friulano, Malvasia Istriana, Chardonnay. Der Wein Armonico besteht aus diesen Weintrauben und man kann Bittermandel, Zitrus, Apfel, gelber Pfirsich und Ananas, alle mit mineralischen und angenehmen salzigen Tönen finden. Diesen Gerüche entsprechen sich im Mund, mit gute Säure, die das Aroma verbessert.

Tasting Notes

La Bellanotte Armonico Rosso

VENEZIA GIULIA Indicazione Geografica Tipica



Resa di produzione	100 q.li/ha
Produktion yield	
Produktionsausbeute	
Età media delle viti	20 anni
Average age of vines	20 years
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	20 Jahre
Vitigno	
Varieties	Merlot
Rebsorten	Cabernet F

Un I.G.T. Venezia Giulia prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Armonico Rosso, prodotto con Merlot e Cabernet Franc, con un'età media delle viti di circa 20 anni ed una resa per ettaro di circa 100 quintali.

Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul l.m. 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; si presenta con una gradazione di 12,5% vol.

Analisi sensoriale

Colore rubino, abbastanza consistente, naso che si fa apprezzare da iniziali note floreali per poi arricchirsi di sentori di piccoli frutti rossi; in bocca è fresco, con un tannino già integrato, un vino questo Armonico Rosso a base Merlot, figlio di quella terra friulana, sicuramente non morbido, ma piacevolmente rotondo, concepito per essere bevuto in un range di 5/7 anni per goderne appieno.

Abbinamenti

Un vino che si fa apprezzare sia con primi piatti con sughi non troppo impegnativi, o con secondi di carne ma anche con salumi e formaggi non troppo stagionati, interessante l'abbinamento con il pesce

Da servire a 14 °C

Classified I.G.T. Venezia Giulia, Armonico Rosso is grown on Bellanotte's estate vineyards in Farra d'Isonzo (GO.) Armonico Rosso is a blend dominated by Merlot grapes with a small percentage of Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon with an average vine age of 20 years and a yield per hectare of 100 quintals.

The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters and, as with all Bellanotte wines, benefits greatly from the large, temperature differences between day and night. The harvested grapes are fermented in temperature-controlled, stainless steel tanks and then rest in tank for a subsequent 5-6 months followed by 5-6 months in bottle before release. Alcohol content is 12.5% vol.

Sensory analysis

Armonico Rosso displays a bright ruby color and a substantial characterized by red berries and floral notes. Round and rich in the mouth with fresh, fruit flavor, the Armonico Rosso exhibits integrated tannins and balanced, mouth watering, acidity.

Best after 5-7 years in bottle.

Pairings

Pasta and lighter, meat dishes, mature cheeses.

Serve at 14 °C

Es ist ein außerordentliches Gefühl in einem Wein die Wahrnehmung von der Umwelt zu fühlen, wo die Rebweinorte wachsen, für die Personen, die einen Wein kosten. Das ist keine Vermutung sondern das Bewußtsein, daß im Wein findet man alle Antworten und wenig zum Fall gemacht wird, wenn der Weinhersteller die Eigenschaften respektiert.

Zum Beispiel kann dieser Armonico Rot nur aus dieser schönen Region Friul Julisch Venetien stammen für die leuchtende Rubinrotfarbe, nicht so konzentriert und dunkel wie einige Merlot von der Toskana. Man findet einen mineralischen und anmutigen Wein, echt von dieser Gegend. Vom Geruch versteht man, daß der Wein sofort zum trinken ist und nicht in Kellerei fuer Jahren lagern.

Empfehlungen Schmackhafte Hauptgerichte und Fleischgerichte

Tasting Notes

LINEA QUADRI

Arte e Passione per la Nostra Terra
Art and Passion for our Land
La Bellanotte



Zona di produzione
Production area
Gemeinde

Comune di Farra d'Isonzo (GO)
City of Farra d'Isonzo (GO)
Farra d'Isonzo (GO)

Clima

Climate
Klima

Terreno
Soil
Boden

Altitudine
Altitude
Höhe

Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte

Characterized by extreme temperature changes between day and night
Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht

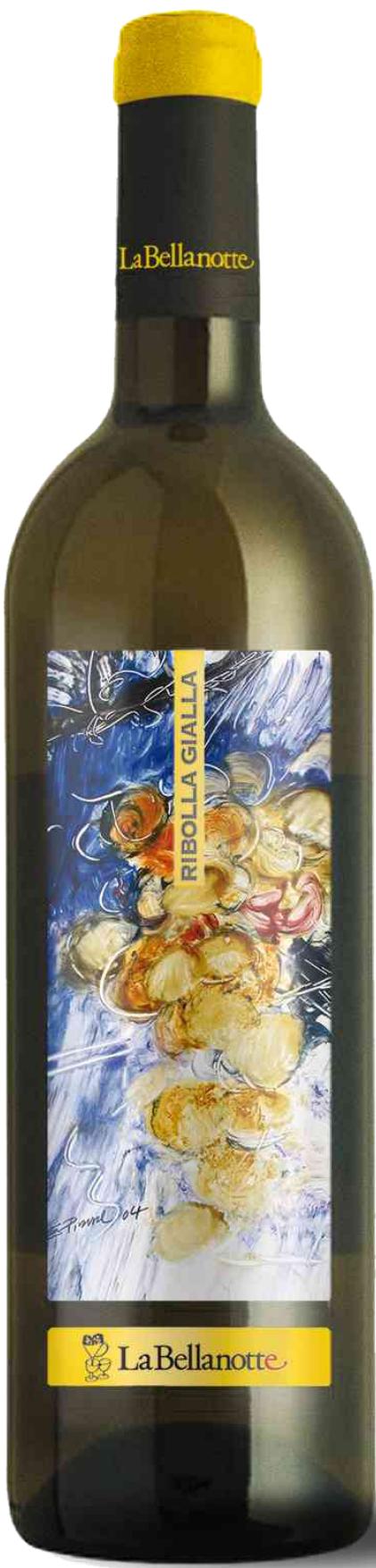
Calcareo con presenza di ghiaie

Calcareous gravel
Kalk-Kies

50 m s.l.m.

50 m s.l.m.

50 m Meerspiegel



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

■ Un I.G.T. Delle Venezie prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), la nostra Ribolla Gialla 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 l.m., 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 12,5% vol.

Analisi sensoriale

Bello e vivace il colore giallo paglierino con riflessi verdolini, buona la consistenza; al naso presenta un impianto olfattivo votato verso note agrumate, si ritrova il pompelmo, poi scorza di cedro in contrappunto a sentori di pesca e pera kaiser, il tutto avvolto da sensazioni di fragranti erbe provenzali. L'ingresso in bocca si presenta con sensazioni di freschezza essendo l'equilibrio spostato verso le sensazioni dure - acidità e sapidità seppur l'elegante morbidezza conferisce al vino un'ottima piacevolezza, la nota di limoncello prevale in un finale sapido che lascia la bocca in attesa di un nuovo sorso.

Abbinamenti

Da provare in aperitivo con crostino alle erbe aromatiche, o su un piatto con prosciutto, mozzarella, pesca grigliata sopra un letto di insalatina.

Da servire a 10/12 °C.

■ Classified IGT Delle Venezie, the Bellanotte Ribolla Gialla (yellow Ribolla) is produced on their estate vineyards in Farra d'Isonzo with an average vine age of 60 years and a yield per hectare of about 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. Temperature fluctuations between day and night allow for the development of great character and complexity in the wine.

The wine is fermented in stainless steel tanks, held in tank for 5-6 months after fermentation and rests in bottle for another 5-6 months before release. Alcohol content is 12.5% vol.

Sensory analysis

Crystal, yellow color with green tones lead to a nose displaying citrus, grapefruit and lime zest with hints of peach, pear and herbs du Provence.

In the mouth, the wine is fresh and echoes the characteristics found in the bouquet with additional lemon grass notes and beautiful texture. The wine is balanced with vibrant, fresh acidity.

Pairings

Perfect as an aperitif, charcuterie, grilled fish, salads Serve at 10-12 ° C.

■ Ein I.G.T. Delle Venezie Produkt in Farra d'Isonzo (GO), unsere Ribolla mit einem Durchschnittsalter der Rebstöcke von 60 Jahren und einem Hektarertrag von etwa 80 Doppelzentner. Der Boden dieser Gegend ist kalkhaltig mit Schotter, auf einer Höhe von 50-100 Metern. auf l.m., 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 Edelstahltanks 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 den typischen Merkmalen; Es stellt sich mit einem Alkoholgehalt von 12.5 Vol%

Sensorik: Schöne und lebendige gelbe Farbe mit grünen Reflexen, gute Textur;

Die Nase hat eine Anlage zur Geruchszitrus gestimmt haben, ist Grapefruit gefunden wird, Limettenschale im Kontrapunkt mit Noten von Pfirsich und Birne Kaiser, die alle durch Gefühle von duftenden Kräutern der Provence gehüllt. Am Gaumen zeigt Empfindungen der Frische wobei der Rest verschoben in Richtung der harten Gefühle - Säure und Aroma -

Paarungen Probieren Sie es als Aperitif mit geröstetem Kraut, oder auf einem Teller mit Schinken, Mozzarella, gegrillten Fisch auf einem Bett von Salat

Servieren bei 10-12 ° C

Tasting Notes



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

In D. O. C. Friuli Isonzo prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Friulano 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 l.m., 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 temoregolata 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. Nella sua limpidezza si presenta in una veste giallo paglierino, ruota nel bicchiere dando presenza di buona consistenza; al naso esprime note di agrumi poi si evidenziano note vegetali quali fieno secco, fiori di campo e aromi di mandorla. In bocca presenta un ottimo equilibrio fra acidità e morbidezza, ritorna l'agrume questa volta con note di pompelmo in un finale leggermente ma felicemente ammandorlato. Sicuramente un vino da bersi giovane in un range di 3/5 anni abbinamenti. L'abbinamento può essere scontato ma mai banale...con il prosciutto San Daniele, magari con l'aggiunta di fichi. Da servire a 10/12 °C.

UK The namesake grape of the region, Bellanotte's Friulano is all estate grown and is DOC Friuli Isonzo. The vines have an average age of about 60 years and a yield per hectare of about 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. The temperature is characterized by major fluctuation between day and night allowing for improved flavors and complexity. The path from the grape vine into wine is done 100% in stainless steel, starting with temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks, and then spending five months aging in stainless. A further 5-6 months is spent in bottle before release. Alcohol content of 13% volume.

Sensory analysis

Clear, pale yellow in color, the nose reveals notes of citrus and herbs, with tones of dry hay, wildflowers and almond aromas. On the palate, the wine has good balance of fruit and acidity and echoes the citrus notes of grapefruit and almond on the nose with citrus notes of grapefruit and almond on the palate. A wine to be consumed young within 3-5 years.

Pairings

The classic, Friulian, food and wine pairing of the zone; Friulano with San Daniele prosciutto, perhaps with the addition of figs. Serve at 10-12 °C

DE Verkostung bringt uns zu einem Strohgelb mit einer guten Masse, die sich in das Glas bewegt, Spuren des Glyzerins, die langsam und eng bemerken. Gute olfaktorischen Komplexität, die durch reinterig Mineral, durch vegetable Aromen (Noten von exotischen Früchten) und verwelkte gelbe Blumen bringt uns direkt zu einem eleganten Nase.

Sicherlich trocken im Mund mit unterschiedlichen Noten von Mineralität und Säure, die nicht ohne weiteres durch Weichheit ausgeglichen wird, da ein junger Wein ist. Allerdings intensiver und anhaltende Mund, so dass es einen Wein bereit zum trinken ist, nicht noch für eine lange Zeit zu halten.

Bei einer Temperatur von 12 °C mit nicht sehr großen Gläsern servieren, in Kombination mit Steinbutt und Meeresfrüchte-Sauce.

Empfehlungen

Frico mit Kartoffeln, auch mit gefüllten Kaninchen, Huhn, Käse mit Kräutern oder Kräuter 'ette

Tasting Notes

" nel nome del vino, la lingua parlata in regione ed anche quello del popolo che in questa regione vive "

La Bellanotte

Chardonnay "La mè gnòt"

FRIULI ISONZO DOC



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

ITALIANO 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 l.m., 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 sì 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.

ENGLISH 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.

GERMAN 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 aufgemacht, in nicht zu groß Kelchen gießen.

Tasting Notes



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

Un D. O. C. Collio prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Pinot Grigio 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 l.m., 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 gradazione alcolica di 13% vol.

Analisi sensoriale

Si presenta di un bel giallo paglierino nel bicchiere, buona la consistenza ma è all'olfatto che presenta la sua eleganza fatta di profumi di fiori bianchi, fiore secco, mela granny e mallo di noce, sottile e leggera appare una nota di agrume. Al gusto si propone elegante, piacevole e con ottima persistenza, buona la freschezza che nel finale si veste di sapidità; un vino che esprime piena personalità e carattere deciso;

Abbinamenti

Da provare con un raviolo in pasta al nero di seppia con ripieno di pesce, servito su specchio di coulis di pomodoro, ed in genere con pesce in salsa.

Da servire ad una temperatura non superiore ai 12°C

Bellanotte's Pinot Grigio is classified DOC Collio and is produced on their estate vineyards in Farra d'Isonzo (GO) with an average vine age of 40 years and a yield per hectare of 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters with temperature fluctuations between day and night allowing for the development of great character and complexity in the wine.

The harvested grapes are fermented in temperature-controlled, stainless steel tanks and then resting in tank for 5-6 months after fermentation. The wine spends 5-6 months in bottle before release.

Alcohol content is 13% vol.

Sensory analysis

Bellanotte's Pinot Grigio displays a straw yellow color with scents of white flowers, dried hay, Granny Smith apple, and walnut with hints of citrus. On the palate, the wine echoes the bouquet with fresh, elegant flavors, good texture and a long, persistent finish. This is Pinot Grigio with strong character, personality and flavor.

Pairings

Pasta, seafood, tomato dishes, salads Serve at 12 ° C

Die Farbe ist blassgelb, kristallin, blumenstrauß basiert hauptsächlich auf blumige Reihe, mit besonderem Schwerpunkt auf Akazie Blume, aber schöne Noten mit Zitrusfrüchten, süß und cremhaftig und eine leichte, aber signifikante Mineralität.

Der Gaumen hat eine schöne Fülle, richtige Frische aber auch eine Geschmeidigkeit und Geschmack, die die Früchte umgibt, macht es besonders attraktiv, während die Ende wendet sich nach Noten von Akazienhonig.

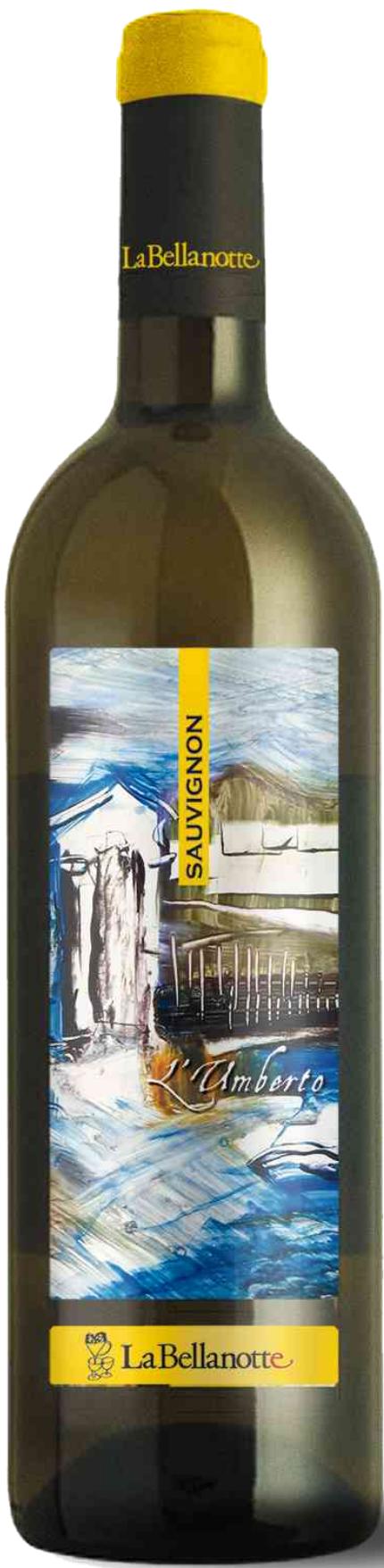
Es eignet sich sehr gut zu begleiten, serviert rund 11-12 °C, gebackene Sardellen, Lachs, Tintenfisch-Salat, Schinken von Sauris, Gnocchi mit Pesto, Fröschesuppe, Lauch-Gratin, Kräuter, Gänsebrust geräuchert mit Apfelkompott.
serviert rund 11-12 °C

Tasting Notes

La Bellanotte

Sauvignon "L' Umberto"

FRIULI ISONZO DOC



Resa di produzione	80 q.li/ha
Production yield	
Produktion ausbeute	
Età media delle viti	anni
Average age of vines	30 years
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	Jahre
Vitigno	
Varieties	Sauvignon
Rebsorten	

Un D.O.C. Friuli Isonzo, prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Sauvignon con un'età media delle viti di circa 30 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 l.m., 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

Si presenta cristallino nella sua limpida luminosità, la veste è giallo paglierino per questo Sauvignon "L' Umberto" di ottima fattura. Al naso presenta toni erbacei delicati non invasivi, ritroviamo sicuramente il carattere del vitigno ma declinato più su toni fruttati e comunque sì, la foglia di pomodoro, sì, la nota di peperone ma espressi in maniera meno marcata e sopra nuance mentolate, poi apre ad un fruttato maturo, vedi una pesca bianca poi note di frutta tropicale come ananas, mango. In bocca esprima ancora un carattere agrumato, asciutto si concede poco anche se si percepisce già un certo riflessivo equilibrio.

Abbinamenti Sicuramente il felice connubio culinario è con gli asparagi nelle varianti con pasta o bolliti con un richiamo di limone, ma non si farà rifiutare con cozze al vapore, dove la nota salmastra del vino giocherà con la voluttuosa morbidezza del mittle.

Da servire 12/14°C

Bellanotte Sauvignon is 100% estate grown and is DOC Friuli Isonzo, produced in Farrad'l'sonzo (GO.) The average vine age is 30 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.

All Bellanotte wines benefit from a large, temperature fluctuation between day and night ideal for the development of flavor and complexity.

After harvest, the grapes go into stainless steel, beginning with temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks, then spending the next five months in stainless.

Finally, the wine is held in bottle for 5-6 months before release to develop its further character and complexity. Alcohol content is 13% vol.

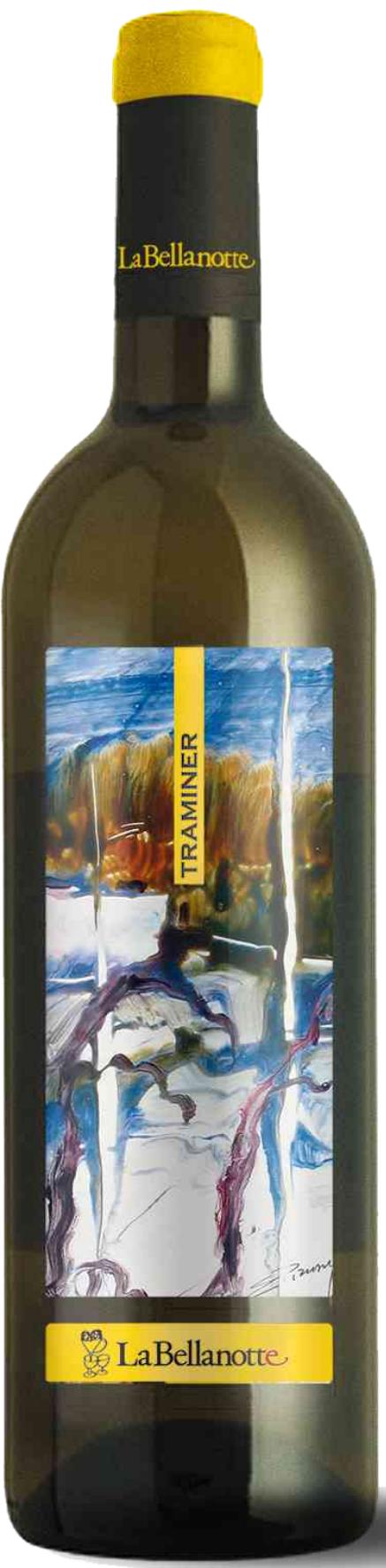
Sensory analysis

Bright, pale yellow in color, the nose displays delicate, herbaceous, tomato leaf aromas with notes of pepper, menthol. It opens up to reveal aromas of ripe fruit, a white peach with hints of tropical fruit. In the mouth the wine echoes the nose with an underlying, citrusy character, crisp acidity and perfect balance.

Pairings Goat cheese, beets, asparagus, seafood and shellfish. Serve at 12 -14 C.

Ein DOC Friuli Isonzo, in Farra d'Isonzo (GO), unseren Sauvignon produziert Durchschnittsalter der Reben über 30 Jahren und einem Hektarertrag von etwa 80. Der Boden dieser Gegend ist kalkhaltig mit Kies, auf einem Hügel gebaut 50/100 mt. auf l.m., aber gekennzeichnet durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Weg von dem Cluster in Wein ganz in Stahl durchgeführt, ausgehend von einer Fermentations in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks und Pause für die nächsten fünf Monate in Edelstahl, mindestens noch 5-6 Monate wird die Zeit, in der Flasche bleibt, um seine Eigenschaften exprimieren wird; Es stellt sich mit einem Alkoholgehalt von 13% vol. Sensorische Analyse Ist kristallklar in seiner Helligkeit ist das Gewand hellgelb bis diese Sauvignon "L' Umberto" gut ausgeführt. Die Nase präsentiert zart kräuterigen nicht-invasive, sicherlich finden wir den Charakter der Trauben lehnte aber die meisten von fruchtig und noch ja, Tomatenblatt, ja, die Note von Pfeffer, aber in einer weniger stark exprimiert und oben Nuancen Menthol, öffnet sich dann in eine reife Frucht, dann sehen, ein weißer Pfirsich Notizen tropischen Früchten wie Ananas, mango. In Mund noch drückt eine zitronigen Charakter, trocknen Sie es etwas macht, auch wenn Sie bereits erhalten einige nachdenkliche Gleichgewicht. Gewiß ist die kulinarische Paarungen glückliche Ehe ist mit dem Spargel in Varianten mit Pasta oder mit einem Rückruf von Zitrone gekocht, aber Sie werden mit Miesmuscheln, wo verweigern beachten Brackwein mit dem üppigen Weichheit der Muschel. Servieren bei 12/14 °C

Tasting Notes



Resa di produzione	100 q.li/ha
Production yield	
Produktionausbeute	
Età media delle viti	anni
Average age of vines	10 years
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	Jahre
Vitigno	
Varieties	
Rebsorten	
Traminer	
Aromatico	

Un Doc Colli Orientali prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Traminer Aromatico con un'età media delle viti di circa 15 anni ed una resa per ettaro di circa 90 quintali.

Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lago, 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 temoregolata 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

Un giallo paglierino pieno, caldo apre ad un naso ricco, delicato, un vino che gioca sull'eleganza olfattiva picchiatamente sull'esuberanza, note floreali lievi di gelsomino e acqua di rosa si mescolano a sensazioni fruttate di lichi e fiori di campo; in bocca si rivela fresco, con una buona acidità, ripropone un ritorno gustativo su note fruttate, buona lunghezza gustativa. abbinamenti

Da provare con polpettine di polpa di granchio in aperitivo, o con un'insalata di cous-cous di gamberi e cocco; Da servire a 10/12 °C

Bellanotte's Traminer is an DOC wine produced from estate grown vines in Farrad'l'Isonzo (GO). The average vine age is 15 years with a yield per hectare of 90 quintals.

The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. The weather is characterized by major temperature fluctuations between day and night, which is beneficial to flavor and development of complexity.

The path from grape cluster to wine starts with temperature controlled fermentation in stainless steel tanks and resting for five months in stainless after fermentation. The wine will spend another 5 months in bottle before release. Alcohol content of 13% vol
Sensory analysis

Pale yellow in color, the wine opens to rich, delicate floral notes of jasmine, rose water, fruity litchi and wild flowers. In mouth it is fresh, with a good acid tension and echoes the fruity notes found in the nose with good length on the palate.

Pairings

Crabmeat appetizer, grain salads with shellfish

Serve at 10-12 ° C

Ein Doc Eastern Hills Produkt in Farra d'Isonzo (GO), unseren Gewürztraminer mit einem Durchschnittsalter der Reben über 15 Jahren ein Hektarertrag von etwa 90 Doppelzentner. Der Boden dieser Gegend ist kalkhaltig mit Kies, auf einem Hügel gebaut 50/100 mt. auf lago, aber gekennzeichnet durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht.

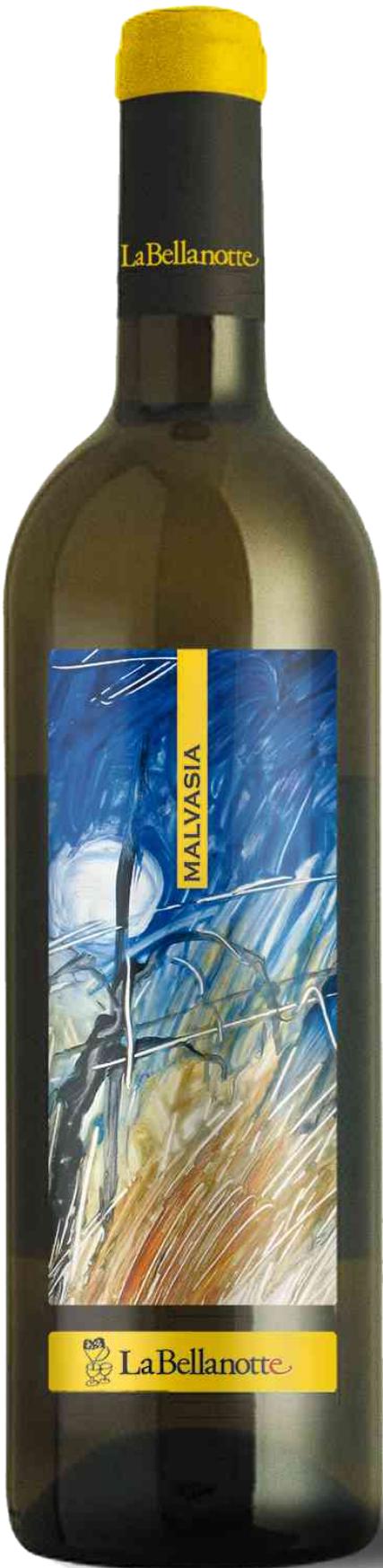
Der Weg von dem Cluster in Wein ganz in Stahl durchgeführt, ausgehend von einer Fermentation in temperaturgesteuerten Edelstahltanks und Pause für die nächsten fünf Monate in Edelstahl, mindestens noch 5-6 Monate wird die Zeit, in der Flasche bleibt, um seine Eigenschaften exprimieren wird; Es stellt sich mit einem Alkoholgehalt von 13% vol
Sensorik

Blassgelben Feststoff, warme Nase öffnet sich zu einem reichen, feinen Wein, der spielt, auf Eleganz olfaktorischen Piqué auf Schwung, leichten blumigen Noten von Jasmin und Rosenwasser vermischen sich mit fruchtigen Noten von lichi und Wildblumen; im Mund ist er frisch, mit einem guten Säure, schlägt eine Rückkehr Geschmack von fruchtigen Noten, gute Länge am Gaumen.

Paarungen

Versuchen Sie es mit Kugeln aus Krabbenfleisch Vorspeise, oder mit einem Salat aus Couscous Garnelen und Kokosnuss; Servieren bei 10-12 ° C

Tasting Notes



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

ITALIANO Un D.O.C. Friuli Isonzo prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), la nostra Malvasia Istriana 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 l.m., ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è molto diverso dagli altri vini, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, insieme alle bucce per 28 giorni e sostando per i successivi 5 mesi sempre in piccole vasche in cemento, 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 Limpido e bello il giallo paglierino carico, buona la consistenza; un naso delicato che dai fiori bianchi ci conduce in sensazioni olfattive fresche di frutta matura ma croccante su note di agrumi si accendono lievi sentori di mela e susina bianca. In bocca domina la freschezza con un finale sapido, asciutto, rimandi di timo-limone, ottima la lunghezza gustativa. abbinamenti Un vino da provare, servito ad una temp. di 10/12 °C con una lasagna ai due salmoni e besciamella di mare, ma perché no con un ottimo formaggio quale è il Montasio. Da servire a 10/12 °C

ENGLISH A DOC Friuli Isonzo product in Farra d'Isonzo (GO), our Istrian Malvasia vines with an average age of about 60 years and a yield per hectare of about 80 tons. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. on l.m., but characterized by major temperature differences between day and night. The path from the cluster in wine is very different from other wines, starting from a temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks, with the skins for 28 days and stopping for the next five months always in small concrete tanks, at least another 5-6 months will the time that will remain in the bottle to express its typical features; it presents with an alcohol content of 13% vol.

Sensory Analysis

The wine exhibits a bright yellow straw color with aromas and flavors of delicate, white flowers, fresh, ripe fruit and crisp, citrus notes with hints of apple and white plum. The wine has good texture on the palate and a long, complex finish. In the mouth it dominates the freshness with a final fruity, dry, references thyme-lemon, good length on the palate.

Pairings

Serve at 10-12 ° C with all seafood and the famous, Friulian, Montasio cheese.

GERMAN Ein DOC Friuli Isonzo Produkt in Farra d'Isonzo (GO), unsere istrischen Malvasia Reben mit einem Durchschnittsalter von etwa 60 Jahren und einem Hektarertrag von etwa 80 Tonnen. Der Boden dieser Gegend ist kalkhaltig mit Schotter, auf einer Höhe von 50-100 Metern. auf l.m., aber gekennzeichnet durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Weg aus dem Cluster in Wein ist sehr verschieden von anderen Weinen, ausgehend von einem temperaturgesteuerten Gärung in Edelstahltanks, mit den Schalen für 28 Tage und Stoppen für die nächsten fünf Monaten immer in kleinen Betonbehälter, mindestens weitere 5-6 Monate wird die Zeit, die in der Flasche bleiben, um den typischen Merkmalen ausdrücken wird; Es stellt sich mit einem Alkoholgehalt von 13% vol.

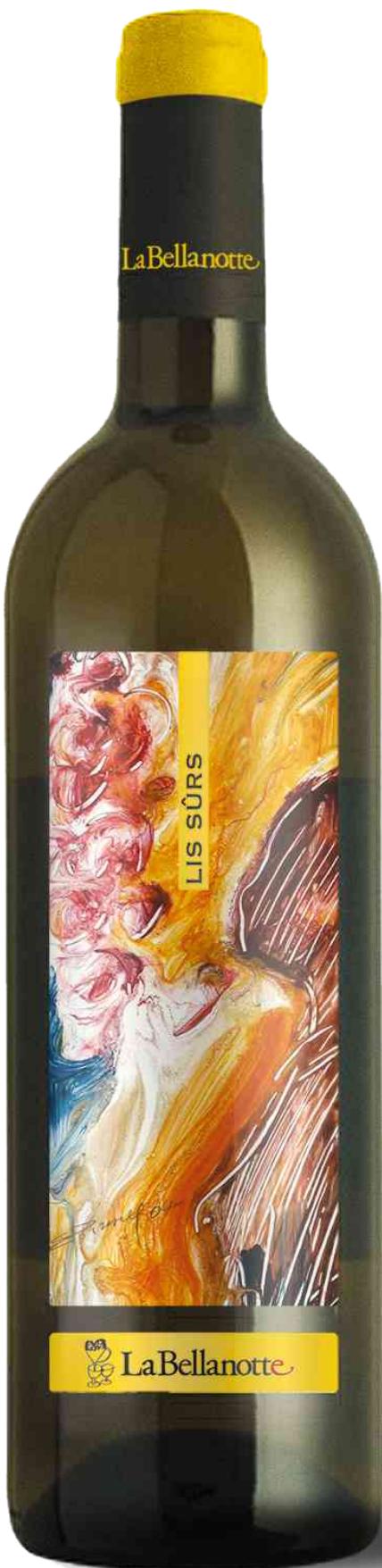
Sensorik

Klare und schöne strohgelbe, gute Textur; eine Nase zarten weißen Blüten führt uns riecht frisch reifen Früchten, aber der scharfe Zitrusnoten komm leichten Hauch von Apfel und Pflaume. Weiß. Im Mund ist er dominiert die Frische mit einem letzten fruchtig, trocken, Referenzen Thymian-Zitrone, gute Länge am Gaumen.

Paarungen

Ein Wein, um zu versuchen, serviert bei einer Temperatur von 10-12 ° C mit einem Zwei Lachs-Lasagne und Sauce auf das Meer, aber warum nicht mit einem großen Käse, der Montasio ist. Servieren bei 10-12 ° C

Tasting Notes



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

■ 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 Ims, 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 saporito 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.

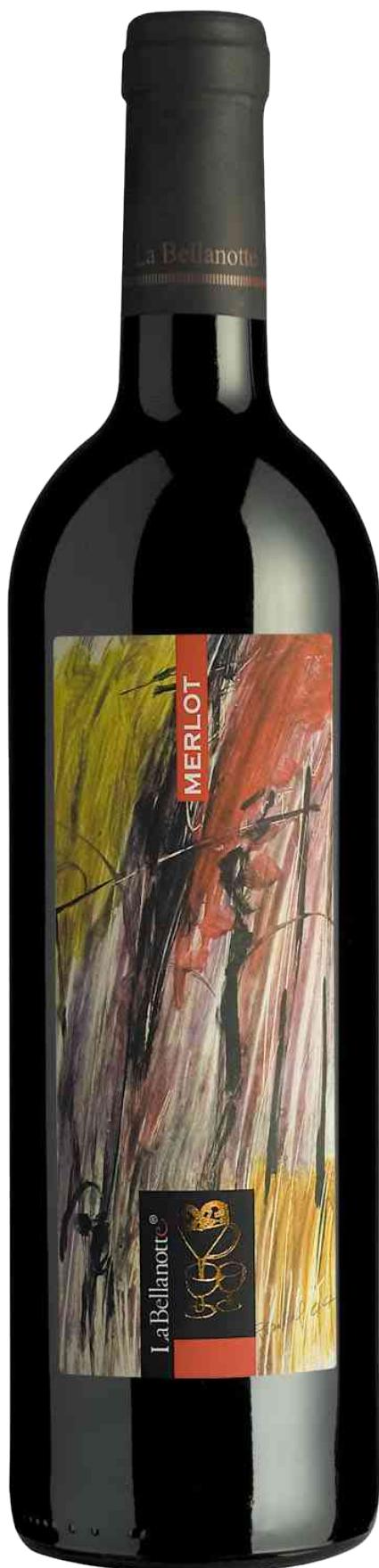
Serve at 10-12 °C

■ 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 Ims, 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 Edelstahltanks 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



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

Un I. G. T. Venezia Giulia prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Merlot con un'età media delle viti di circa 30 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 l.m., ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto, iniziando da una lunga macerazione in tini di acciaio inox senza uso di lieviti selezionati, e maturando per i successivi 12 mesi sempre in acciaio; almeno altri 12 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol.

Analisi sensoriale

Rosso rubino luminoso e vivace, buona la struttura; l'olfatto si apre con note floreali alle quali si mescolano sensazioni fruttate quali iris, ciliegia ed amarena, poi tabacco, polvere di cacao con richiami tostati in successione. In bocca entra secco, gradevolmente caldo e ampio con un tannino ancora presente, ritornano questa volta note di caffè per un finale lungo e piacevole. Un vino che si apprezza in un range di 5/10 anni con buona evoluzione in cantina a bottiglia coricata.

Abbinamenti

Sicuramente è con preparazioni a base di carni rosse, arrosti, formaggi stagionati che ci regalerà la sua ottima bevibilità. Da servire a 16°C

Classified IGT Venezia Giulia, the Bellanotte Merlot is all estate grown with an average vine age of 50 years and 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 benefits by the major, daily temperature range, which adds character and complexity to the wine. The harvested grapes are fermented in stainless steel tanks followed by a maturation period of 1 year in tank. The wine is held in bottle for an additional year before release.

Alcohol content of 13% vol.

Sensory analysis

The Bellanotte Merlot displays a bright, ruby red, color. The nose opens with floral notes of iris, black and red cherry with hints of tobacco and cocoa powder. The palate echoes the nose with lively structure, ample tannins and a long, lingering finish. The wine is best served at 5-10 years of age.

Pairings

Red meat, roasts, aged cheeses Serve at 16 ° C

Medienkonzentration, lebendig und leuchtend in der Farbe, ein schönes Rubinrot; mittlere Konsistenz mehr Alkohol als Glyzerin, wenn man die langsam Tränen auf die Kanten von der Becher sieht, nicht sehr breit. Die Dürfte sind intensiv und mit gutem Fortschreiten. Man schätzt die blumige fruchtigen roten Rose, Kirschen in Branntwein, kleine Waldbeerenfrüchten, rauchige und geröstete Noten von Kakaound schließlich die blonde Tabak. Unter den Gaumen zeigt widerstandsfähigem Stoff und alle Teile sind ziemlich intensiv und etwas mehr Tannin, wobei ein wenig adstringierend. Der Schluß ist fruchtig und wie Geruch gibt geräucherte Hinweise. Ein vielversprechender Merlot, in den nächsten Jahren zu folgen. Ein Wein, wo man die glückliche Mischung zwischen den Eigenschaften des friaulischen roten und der Trauben sehen kann. Zeigt gute Prädisposition für Alterung und kann in der Kellerei ruhig bleiben, die Zeit wird ihn verbessern. Serviert bei 16 ° C, hohe und ziemlich große Gläser.

Tasting Notes

LINEA PREMIUM

La Massima espressione del nostro Carattere
The highest expression of our Character

La Bellanotte



Zona di produzione
Production area
Gemeinde

Comune di Farra d'Isonzo (GO)
City of Farra d'Isonzo (GO)

Farrà d'Isonzo (GO)

Clima

Climate

Klima

Terreno

Soil

Boden

Altitudine

Altitude

Höhe

Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte

Characterized by extreme temperature changes between day and night

Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht

Calcareo con presenza di ghiaie

Calcareous gravel

Kalk-Kies

50 m s.l.m.

50 m s.l.m.

50 m Meerspiegel



Resa di produzione	60 q.li/ha
Production yield	
Produktionsausbeute	
Età media delle viti	50 anni
Average age of vines	years
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	Jahre
Vitigno	
Varieties	Sauvignon
Rebsorten	Friulano

In D.O.C. Friuli Isonzo, prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Luna De Ronchi nato dal felice connubio di Sauvignon e "Tocai" Friulano, con un'età media delle viti di circa 50 anni ed una resa per ettaro di circa 70 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lago, 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; presenta con una gradazione alcolica di 13% vol. Cristallino, un bel giallo paglierino con riverberi verdolini e buona consistenza sono le note vincenti di questo vino fatto del miglior Sauvignon e del vino territorio di questa regione che è il Friulano. Un naso di aristocratica eleganza dipana un ventaglio olfattivo di delicate note vegetali che dalla foglia di pomodoro si apre a rintocchi di erbe aromatiche come salvia, timo-limone, il tutto sorretto dalla fresca acidità del Friulano; il sorso è fresco, si apprezza un carattere lievemente setoso, buona la struttura, entra in bocca con note quasi citrine poi evolve su pompelmo, una nota piacevolmente agrumata con un finale asciutto e saporito. Vino espressione della migliore tradizione vitivinicola friulana.

Un vino pervaso di ammaliante bontà e piacevole bellezza si abbina felicemente a primi piatti come un risotto agli asparagi, magari quelli bianchi friulani, a piatti a base di pesce sia per primi con pasta, o secondi piatti con pesce pregiato. Da servire a non più di 12°C.

Bellanotte's, Luna di Ronchi from DOC, Friuli Isonzo vineyards is produced in Farrad'lisonzo (GO.) Luna De Ronchi is a blend of Sauvignon and "Tocai" Friulano, with an average age of the vines about 50 years and a yield per hectare of about 70 tons. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. The area is characterized by major temperature differences between day and night lending increased complexity and texture to the wine. The path from grape cluster to wine is done 100% in steel, starting from a temperature controlled fermentation in stainless steel tanks, and remaining for the next five months in stainless. The wine is then held another 5-6 months in the bottle to express its fully realized, range of characteristics. Alcohol content of 13% vol.

The Luna deiRonchi exhibits a beautiful, crystal, yellow color with greenish reflections. A nose of aristocratic elegance unfolds an aromatic, range of delicate vegetal notes with tomato leaf opening to flavors of herbs such as sage, thyme-lemon, all supported by the fresh acidity of Friuli; The fresh, silky character hits the pallet with good structure with notes of grapefruit almost citrine and then evolves into long notes of pleasant, citrus flavors. The wine finishes with a crisp, fruity and finally dry impression on the pallet. The Luna deiRonchipairs beautiful ywith pasta, vegetable risotto and all seafood dishes. Serve at no more than 12 ° C

Ein Wein, der im Laufe der Jahre hat sich langsam in seiner Traubenzusammensetzung verändert und jetzt scheint uns die richtige Höhepunkt erreicht zu haben. Luna de Ronchi ist eine glückliche Mischung von Charakter, Sauvignon und Tocai Friulano, die zusammen ein starkes Produkt von seltener Güte gegeben haben. Er sieht glasklar, strohgelb mit grünen Reflexen. Geruch ist toll und interessant: man kann den Duft von Tomaten Blattgemüse finden, begleitet mit Kräutern wie Salbei und Thymian, dann reife Mandeln, Noten von Zitrone und Bergamotte Citrin, und die unvermeidliche Mineraliengefühle von weißen Stein, aus dem rauen Herkunftsland extrahiert. Der Geschmack ist trocken und samtig, angenehm säuerlich, würzig, lang im Abgang, frisch und reizend. Sauberkeit zusammenhängend mit dem Charakter der Trauben, die den Wein geben. Erde und Felsen wo sie wächst, ohne Kontamination und ohne fremde Überraschung mit speziellen Effekten, besserer Ausdruck der friaulischen Weinbautradition, grenzt an Perfektion und leicht überschreitet die Schwelle von Vorzüglichkeit. Im schlagbar mit geräucherter Lachs, perfekt zu Fisch Terrinen, Pasta mit Meeresfrüchten und Fisch mit feinen Kräutern zubereitet, bei 10-12 °C serviert, in Bechern von mittlerer Größe.

Tasting Notes

**Resa di produzione**

Production yield

Produktionausbeute

Età media delle viti

Average age of vines

Durchschnittliches Alter der Rebstöcke

Vitigno

Varieties

Rebsorten

80 q.li/ha

anni

60 years

Jahre

Pinot Grigio

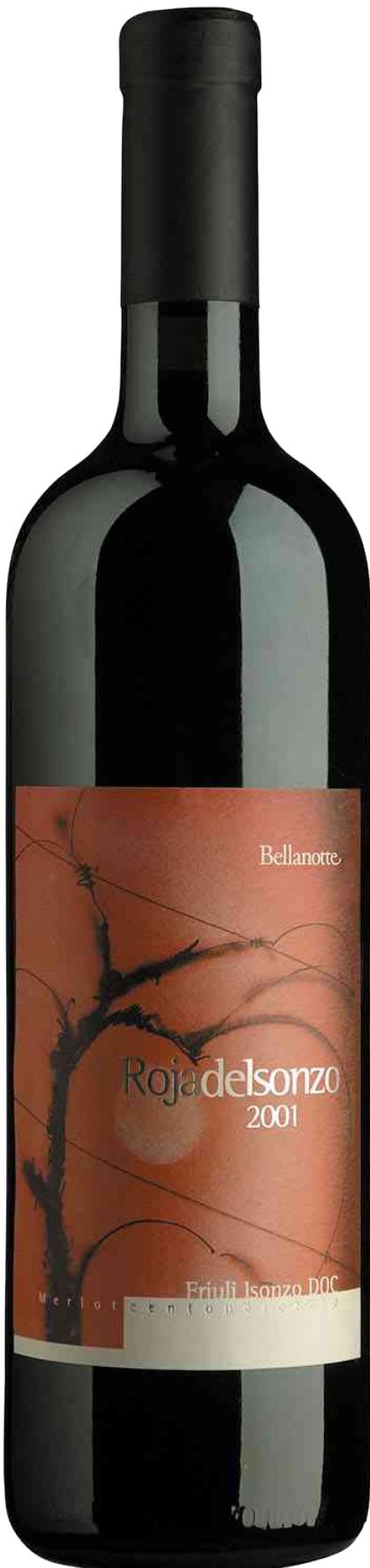
Pinot Grigio Ramato

I. G. T. prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Pinot Grigio Ramato, 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 lago, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso da grappolo a vino è tutto svolto, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, successivamente la massa matura per un 50% sempre in acciaio e per il restante 50% in barrique di secondo, terzo passaggio per i successivi 5/6 mesi; alfine si uniscono i vini e dopo un periodo di stabilizzazione, si imbottiglia, lì resterà per i successivi 12 mesi dove avverrà l'affinamento; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol. Bellissima la veste luminosa ed ambrata, buona la consistenza, ma il meglio di se lo fa una volta avvicinato al naso, inizialmente quasi ritroso, poi si concede ed inizia un percorso olfattivo che spaziando da note di pompelmo rosa, mango e accenti di spezie orientali di tendenza dolce, si mescola a ricordi di miele fino ad arrivare a sentori di frutta secca con nuances tostate. In bocca l'ingresso è quasi morbido dando prova di un'equilibrio già ottimale, comunque rimane un vino fresco, sapido con richiami di caramello, ed un finale quasi minerale, buona, molto buona la lunghezza gustativa...un vino che si fa ricordare. Questo vino ci piace pensarlo in un calice a tulipano di media grandezza per apprezzarne al meglio colore e bouquet olfattivo, lo accostiamo sicuramente a gamberoni alla griglia, tagliata di tonno in crosta, ma anche a filetto di trota salmonata marinata con lime e zucchero di canna su pere di cavolfiore e richiami di curry. Da servire a 13/14 °C.

UK Carrying the Venezia Giulia IGT, Bellanotte's ramato (coppered) Pinot Grigio is produced from their estate vineyards in Farrad'l'sonzo (GO.) The average vine age is 60 years with a yield per hectare of 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meter but characterized by major temperature fluctuation between day and night. The path from grape cluster to wine begins with temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks. Subsequently, the grapes 50% in stainless steel and 50% in Barriques, 2 and 3 years old for 5 - 6 months. After a period of stabilization, the blends are unified and bottled where the wine will further age for 5 months. Alcohol content of 13% vol. Beautiful light rose and amber color leads to a nose, initially slightly backward that soon opens to notes of pink grapefruit, mango, and accents of sweet, Asian spices with notes of honey, dried fruit and toast. Palate entry signals a fresh, fruity, integrated with good texture, hints of caramel and a long, mineral finish. A larger, tulip glass is recommended to appreciate the color and bouquet. Pair with grilled prawns, draw near to grilled prawns, tuna, salmon, fresh water fish and vegetables marinated and spiced. Serve at 13-14 °C.

DE Faszinierend in ihrer intensiven Farbe zwischen Kupfer und Antik Gold, sodaß man ohne Worte bleibt, wenn man den Glas an der Nase bringt, einer Aufruhr der komplexen und spannenden Gefühle, außergewöhnliche Berufung auf die Vanillekaki, rosa Pampelmuse, Passionsfrucht, Mango, mit Anklängen von Kastanien Honig, bis die Nüsse, die Walnuss. Man kann auch zarten orientalischen Gewürzen und eine fast Eisenerznote begreifen. Im Mund ist einfach überwältigend, voll, reich, frisch und weich zugleich, mit einer anhaltenden langen, dicken und leckeren Länge. Wirklich ein großer Wein, dass man in erster Linie allein zu schätzen ist, aber sicherlich schämt nicht folgende zu begleiten, nicht zu kalt (Trinktemperatur 13-14 °C): vor allem Fischgerichte, oder noch besser, Krebstiere, aber man kann mit Alternativen experimentieren, Zwiebelsuppe, Garnelen, Kürbis-Gnocchi, Spaghetti mit kleinen Tintenfischen, gegrillte Meeresfrüchte, Hummer in Chilisauce.

Tasting Notes



Resa di produzione	50 q.li/ha
Production yield	
Produktion ausbeute	
Età media delle viti	70 anni
Average age of vines	70 years
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	Jahre
Vitigno	
Varieties	
Rebsorten	
Merlot	

100% Merlot

In D. O. C. Friuli Isonzo prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Roja de Isonzo, ottenuto con uve Merlot 100% e un'età media delle viti di circa 70 anni ed una resa per ettaro di circa 50 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lago, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto, iniziando da una lunga macerazione in tini di acciaio inox, e maturando per i successivi 12 mesi in barrique nuove; almeno altri 24 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere al meglio le sue caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 13,5% vol.

Si presenta di colore rosso rubino, leggermente granato sull'unghia, buona la consistenza. Un naso elegante, ricco, presenta una complessità olfattiva interessante che da un floreale di petali rossi in leggero appassimento si sposta su piccoli frutti neri più che rossi con note di amarena, evolve poi su sentori di tabacco biondo, polvere di caffè, licirizia ed un finale quasi con richiami di pepe. In bocca entra secco, gradevolmente morbido, caldo con un tannino già integrato, sapido il finale; lunga la persistenza gustativa, si ripropone questa volta una frutta nera in confettura, poi un finale speziato, un vino che fa dell'eleganza più che della potenza gustativa la chiave di lettura di un territorio che si parla di vini bianchi ma che al contempo regala preziose sorprese nei vini rossi. Abbinamenti un vino come questo Roja de Isonzo richiama senza mezzi termini piatti di carne rossa importanti con lunghe cotture, quali stufati, brasati, o perché no una polenta con selvaggina di pelo e formaggi stagionati.

Da servire a 16/18 °C

UK The Belanotte Reserve Merlot is estate grown and DOC Friuli Isonzo, produced in Farrad'lisonzo (GO.) The Roja is 100% Merlot with an average age of the vines about 70 years and a yield per hectare of about 50 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. Broad temperature fluctuations between day and night create an ideal production Environment for wines of character and complexity. The wines begin with a long maceration in stainless steel tanks followed by maturation in new, French barriques for 12 months after which, the wine will remain in bottle for 24 months. Alcohol content of 13.5% vol. The wine displays a ruby red color with light garnet on the edge. The rich, elegant bouquet exhibits complex, floral red petal flowers, black stone fruit with hints of black cherry, blond tobacco, coffee powder, licorice and a final wisp of pepper. In the mouth, the wine echoes the nose with additional notes of black fruit jam, savory notes, warm tannins and a long lingering finish; Braised and slow cooked, red meat dishes, game, aged cheeses. Serve at 16-18 °C

D Reintönig rubinrote Farbe, mittlerer Festigkeit und von mittlerer Struktur, ziemlich intensive Aromen und gute Komplexität: Paprika, rote Johannisbeere und Kirsche, die mit Sauerstoff, Platz für weitere komplexe Schattierungen von blond Tabak und pikant rosa Pfeffer. Der Geschmack schätzt man die festige Struktur, ziemlich gut, elegant, nicht sperrig. Es ist ein ziemlich warmer Wein ganz zart, zeigt klare Lebendigkeit, hat samtigen Tanninen und exzellente Verarbeitung, die bereits in guter Mischung scheint. Ein Wein, der fast sein Gleichgewicht erreicht hat, obwohl zur Zeit die Jugend-eigenschaften scheint, wie es sein sollte. Der Wein bietet eine gute Persistenz, angenehm und im Einklang mit dem Kontext, in dem frisch gepflückten roten Beeren zurückkehren, dann Tabak, ein typisches Merkmal der Traube, und Gewürzen. Zeigt eine gute Neigung für Alterung und man kann sicher speichern. Er ist schon sehr gut zum trinken, bei 16-18 °C serviert, hohe und große Gläser, begleitend saftigen roten Fleischgerichten, auch würzig, gekochtes Rindfleisch und Gulasch.

Tasting Notes



Bellanotte & Bollicine

Resa di produzione	50 q.li/ha
Production yield	
Produktionausbeute	
Età media delle viti	70 anni
Average age of vines	70 years
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	Jahre
Vitigno	
Varieties	
Rebsorten	Pinot Nero

■ Un Spumante, prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Pinot Nero, con un'età media delle viti di circa 60 anni ed una resa per ettaro di circa 100 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lago, 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 3 mesi sempre in acciaio in autoclave dove avviene una lenta rifermentazione, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche; Metodo Charmat ottenuto da uve Pinot Nero 100% un leggero passaggio sulle bucce per estrarre questo colore intrigante, invitante, un rosa carico di antico, buona anche la persistenza della mousse nel bicchiere con una bollicina elegante. Al naso ci propone un ventaglio olfattivo che spazia da leggere note agrumate a felici sensazioni di erbe aromatiche. La piacevolezza ritorna anche nel sorso, facendo dell'effervesienza un punto felice della degustazione; in bocca entra fresco, con carattere per un finale che richiama in maniera piacevole una nota ammandorlata. Abbinamenti Ottimo come aperitivo con crostini alle erbe aromatiche, ma da provare anche con un'ottima frittura di pesce.

■ Ludovika is produced in the Charmat method from 100% Pinot Noir grapes grown on the Bellanotte, estate vineyards in Farra d'Isonzo. The Charmat method includes a short time of skin contact to extract color and add to the character and complexity of the wine.
Sensory Analysis

The nose offers an intriguing range of light citrus with notes of various herbs. The palate echoes the nose with citrus and herbs with additional rose flavors and a hint of almond. The wine finishes with persistent, elegant mousse and lively effervescence.

Pairings

Excellent, as an aperitif, fried fish, and myriad, smaller plates.

■ Ludovika in der Charmat-Methode zu 100% aus Pinot Noir Trauben auf die angebauten Bellanotte, eigenen Weinberge in Farra d'Isonzo. Die Charmat-Methode beinhaltet eine kurze Zeit von Hautkontakt, um Farbe zu extrahieren und in den Charakter und die Komplexität des Weines.

Sensorische Analyse

Die Nase bietet eine faszinierende Auswahl an leichten Zitrus mit Noten von verschiedenen Kräutern. Gaumen Anklänge die Nase mit Zitrusfrüchten und Kräutern mit zusätzlichen stieg Aromen und einem Hauch Mandel. Wein endet mit persistenten, elegant Mousse und lebendige Aufbrausen.

pairings

Ausgezeichnet als Aperitif, gebratener Fisch und unzähligen, kleinere Platten.

Tasting Notes

Resa di produzione	50 q.li/ha
Production yield	
Produktionausbeute	
Età media delle viti	60 anni
Average age of vines	years
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	Jahre
Vitigno	
Varieties	
Rebsorten	Picolit



Sweet Sweet Sweet

I 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, rotea 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!!!

UK 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.

DE 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 Traubekern werden von Kammen 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

Come arrivare

In aereo

L'aeroporto più vicino si trova a Ronchi dei Legionari "Trieste" (10Km), altrimenti Venezia (100 Km).

In macchina

- Per chi proviene da Ovest (Venezia): autostrada A4 direzione Trieste, uscita di Villesse, superstrada per Gorizia, uscita di Gradisca d'Isonzo, strada statale 351 in direzione Gorizia.
- Per chi proviene da Nord: autostrada A23 in direzione Udine, autostrada A4, direzione Trieste, uscita Villese, superstrada per Gorizia, uscita di Gradisca d'Isonzo, strada statale 351 in direzione Gorizia.
- Per chi proviene da Est (Trieste): autostrada A4 in direzione Venezia, uscita Villese, superstrada per Gorizia, uscita di Gradisca d'Isonzo, strada statale 351 in direzione Gorizia.

How to reach the Winery La Bellanotte

By airplane.

The nearest airport is in Ronchi dei Legionari Airport "Trieste" (10Km), otherwise Venice (100 Km).

By car

- Arriving from West (Venice): highway A4 direction Trieste, way out Villesse, highway to Gorizia, way out of Gradisca d' Isonzo, main road 351 direction Gorizia.
- Arriving from North: highway A23 direction Udine, highway A4, direction Trieste, way out Villesse, highway for Gorizia, way out of Gradisca d' Isonzo, main road 351 direction Gorizia.
- Coming from East (Trieste): highway A4 direction Venice, way out Villesse, highway for Gorizia, way out of Gradisca d' Isonzo, main road 351 direction Gorizia.

Anreise

Mit dem Flugzeug

Der nächstgelegene Flughafen ist Ronchi dei Legionari "Trieste" (10km), oder Venedig (100 km).

Mit dem Auto

- Aus Westen (Venedig): Autobahn A4 Richtung Triest, Ausfahrt Villesse, Schnellstraße nach Görz, Ausfahrt Gradisca d'Isonzo, Bundesstraße Nr. 351 Richtung Görz
- Von Norden: Autobahn A23 Richtung Udine Autobahn A4 Richtung Triest, Ausfahrt Villesse, Schnellstraße nach Görz, Ausfahrt Gradisca d'Isonzo, Bundesstraße Nr. 351 Richtung Görz.
- Aus Osten (Triest): Autobahn A4 Richtung Venedig, Ausfahrt Villesse, Schnellstraße nach Görz, Ausfahrt Gradisca d'Isonzo, Bundesstraße Nr. 351 Richtung Görz.



ITALY



