

WELCOME TO OUR LAND

WILLKOMMEN IN UNSEREM LAND.

*«Non esiste un gran vino che non porti dentro di sé una vena di poesia,
icanti»*

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'Bad'. The letters are thick and somewhat abstract, with the 'B' and 'd' being the most prominent features.

ARMONICO BIANCO - Venezia Giulia IGT

Bellanotte

Un vino bello fresco, da bere di annata, che sa di quella stupenda terra che è il Friuli. Al naso è un vino di impatto che quasi subito invoglia ad essere portato in bocca per scoprire quello che si nasconde nel bicchiere. Il colore paglierino medio con evidenti sfumature verdi, i profumi richiamano subito i vitigni di provenienza, Friulano, Malvasia Istriana e Chardonnay, dando ampio spazio a sentori di mandorla amara, agrumi, mela, pesca gialla e ananas, il tutto spennellato da toni piacevolmente minerali e salmastri. In bocca è corrispondente, sapido e caratterizzato da una buona acidità che consente di esaltare l'aromaticità.

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.

Armonico Bianco is a crisp, fresh wine that speaks to the extraordinary terroir of Friuli. The complex, hedonistic bouquet immediately invites you to discover the fresh, vibrant flavors in the glass. Medium, straw-colored with pale green tones, the nose immediately recalls the aromas of its grape origins, Friulano, Malvasia and Chardonnay. In the mouth, Armonico amplifies its complex aromas, unveiling notes of citrus, apple, yellow peach, pineapple, bitter almond and minerals. The wine finishes with a beautiful balance of fresh, crisp acidity.



Qualifica	IGT Venezia Giulia
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte
Terreno	Calcereo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Malvasia Istriana, Friulano, Chardonnay
Resa di produzione	100 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Colore giallo paglierino intenso molto luminoso
Olfatto	Bouquet variegato di grande piacevolezza
Sapore	Buona acidità con un corredo fruttato ampio e coinvolgente
Gradazione alcolica	12,5% vol.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Abbinabile a piatti estivi, delicati e non troppo strutturati; va benissimo a tutto pasto

Qualification	IGT Venezia Giulia
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Malvasia, Friulano, Chardonnay
Production yield	100 q.li/ha
Average age of vines	20 years
Vinification	Fermentation - temperature controlled
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Straw yellow bright
Bouquet	Complex, hedonistic bouquet
Palate	Fruity with good acidity
Alcohol	12.5% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Matching to summer dishes and lighter fare throughout the meal

Anbaugebiet	IGT Venezia Giulia, geographische Ursprungsbezeichnung
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Malvasia, Friulano, Chardonnay
Produktionausbeute	100 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	20 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Intensive hell strohgelbe Farbe
Geruch	Buntes Bouquet sehr angenehm
Geschmack	Gute Säure breite und einnehmend Fruchtigkeit
Alkoholgehalt	12,5% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Mit sommerlichen Gerichten, mild und nicht zu strukturiert, das ist für die gesamte Mahlzeit

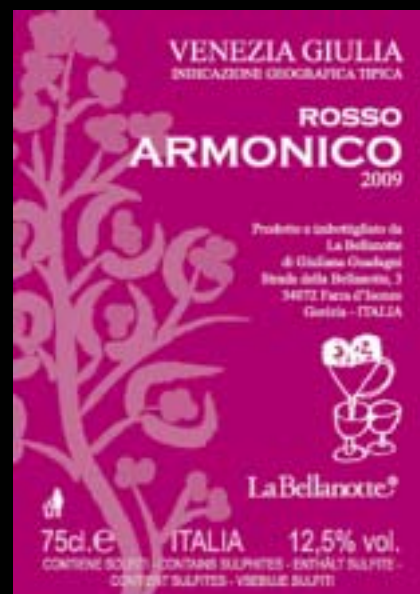
ARMONICO ROSSO - Venezia Giulia IGT

Bellanotte

È una sensazione straordinaria per chi degusta, sentire in un vino la percezione dell'ambiente in cui il vitigno si è formato. Non è un atto di presunzione, al contrario la consapevolezza che nel vino, se l'autore ne ha rispettato le caratteristiche, ci sono già tutte le risposte e ben poco è lasciato al caso. Ad esempio questo Armonico Rosso, non può che provenire da quella splendida regione che è il Friuli Venezia Giulia, per il colore rubino vivo e ricco di luce, non concentrato e scuro come certi merlot toscani, bensì caratterizzato da quella grazia e mineralità che è propria di questa terra. Già dal profumo si comprende che è concepito per essere apprezzato e non messo in cantina a maturare per decenni.

Armonico Rosso is a wine that can only come from the beautiful, Friuli Venezia Giulia region. The wine offers a ruby red color and supple body that beautifully expresses the grace and minerality of Friulian Merlot. Armonico Rosso is not a heavy, dark, concentrated expression of Merlot but rather a fresh expression of Merlot whose supple aromas and tastes are designed to be enjoyed in its youth and not cellared for decades.

Es ist ein außerordentliches Gefühl in einem Wein die Wahrnehmung von der Umwelt zu fühlen, wo die Rebweinsorte wächst, 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.



Qualifica	IGT Venezia Giulia
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareao con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Merlot e vitigni secondari
Resa di produzione	100 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Rubino
Olfatto	Note floreali, preziosi piccoli frutti di bosco
Sapore	Corredo fruttato, piacevole sapidità e giusta freschezza
Gradazione alcolica	12,5% vol.
Temperatura di servizio	14 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Primi piatti saporosi o secondi di carni

Qualification	IGT Venezia Giulia
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Merlot and other grapes
Production yield	100 q.li/ha
Average age of vines	20 years
Vinification	Fermentation temperature controlled
Ageing	5 months
Ageing	5 months
Color	Ruby
Bouquet	Floral, berries
Palate	Fruity, fresh and flavorful
Alcohol	12.5% vol.
Serving temperature	14 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Lighter meat and poultry, pastas, risottos

Anbaugebiet	IGT Venezia Giulia, geographische Ursprungsbezeichnung
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Merlot und andere weinsorten
Produktionausbeute	100 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	20 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Rubinrot
Geruch	Blumig, Waldbeeren
Geschmack	Fruchtig, gute Schmackhaftigkeit und richtige Frische
Alkoholgehalt	12,5% vol.
Trinktemperatur	14 °C
Lagerung	Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Schmackhafte Hauptgerichte und Fleischgerichte

MALVASIA ISTRIANA - Friuli Isonzo DOC

Bellanotte



Malvasia istriana, dal bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Il bouquet è molto gradevole, fine, spazia da note di fiori di campo ed erbe aromatiche a toni di fieno, susina bianca, albicocca, mela (che tenderà alla cotogna quando sarà più matura), bei riverberi minerali. Al palato mostra tutta la sua freschezza e vivacità espressiva, proponendo sensazioni che stimolano l'appetito, sapidità, frutto agrumato che ritorna e finale di buona lunghezza con ricordi di pompelmo e albicocca. Da servire attorno ai 10 °C con carne di manzo leggermente affumicata, petto d'oca conservato, risotto ai cannolicchi, tagliolini al nero di seppia, branzino all'aneto in cartoccio, canocchie al vapore, provatela con il prosciutto di Sauris o, se non lo trovate, con il San Daniele.

With a beautiful yellow color and light green reflections, the Bellanotte Malvasia bouquet offers an enticing range of wildflowers and herbal notes of hay, plum, white apricot, apple and quince, all framed by beautiful minerality. On the palate the wine has a freshness and vivacity of expression with fruity, citrus, grapefruit and apricot flavors and a long, lingering finish. Serve at around 10 °C with lightly smoked poultry, seafood pastas and risottos, sea bass, shrimp, shellfish, and prosciutto.

Malvasia Istriana mit schönen Strohgelbfarbe und grünlich. Bouquet ist sehr angenehm, fein, geht vom Wiesenblumen und Kräuter bis zum Heu, weißer Pflaume, Aprikose, Apfel (Quitten, wenn sie reifer ist), schöne mineralische Rückwirkung.

Zum Geschmack zeigt die Frische und Lebendigkeit und bietet Empfindungen, die guten Appetit anregen. Geschmack, Zitrusfrüchte, dass zurückkommt und Ende von guter Länge mit Aromen von Pampelmuse und Aprikosen.

Servieren bei 10 °C mit Rindfleisch leicht geräuchert, Gänsebrust, Risotto mit Schwertmuscheln, Tintenfisch Nudeln, gebratenem Wolfsbarsch, Heuschreckenkrebs; kosten Sie mit Schinken vom Sauris oder, wenn es nicht finden mit San Daniele Schinken.



Qualifica	DOC Friuli Isonzo
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareao con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Malvasia Istriana
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	60 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini
Olfatto	Bouquet variegato di grande piacevolezza
Sapore	Buona acidità e ad un corredo fruttato ampio e coinvolgente
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Branzino all'aneto in cartoccio, canocchie al vapore, oppure con il prosciutto di Sauris

Qualification	DOC Friuli Isonzo
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Malvasia
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	60 years
Vinification	Fermentation temperature controlled
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Straw yellow color with slight greenish tones
Bouquet	Complex, fruit, herbal and mineral notes
Palate	Broad range of fruit flavors with crisp acidity
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Match: Sea bass, shrimp, prosciutto

Anbaugebiet	DOC Friuli Isonzo
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Malvasia Istriana
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Strohgelbe Farbe, grünlich
Geruch	Buntes Bouquet sehr angenehm
Geschmack	Gute Säure breite und einnehmend Fruchtigkeit
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Gebratenem Wolfsbarsch, Heuschreckenkrebs gedämpft, Rohschinken vom Sauris



L'assaggio ci porta ad un giallo paglierino carico con una buona massa che si muove in modo massiccio nel bicchiere, tracce di glicerolo che si notano lente e strette. Buona complessità olfattiva che dal franco minerale, passa per il vegetale (note di frutta esotica) e fiori gialli appassiti portandoci direttamente ad un naso elegante. Sicuramente secco in bocca con spiccate note di mineralità e acidità non prontamente bilanciate dalla morbidezza essendo un vino giovane. Risulta però intenso e di buona persistenza di bocca, facendone un vino pronto da non tenere ancora per molto tempo. Serviamolo ad una temperatura di 12 °C in calici non molto ampi abbinandolo ad un rombo stufato accompagnato da una salsa di frutti di mare.

Friulano, previously known as Tocai is the most widely planted and most often consumed wine throughout the areas of the Friulia region. While there is some controversy, as to Tocai Friulano's origin, the grape and the wine have no connection to Tokajii or to France's Tokay d'Alsace but rather trace its origin to a grape known as Sauvignon Vert. Pale straw-yellow, Friulano offers an enticing nuance of wildflowers and pears. It is broadly flavored and offers lush, notes of herbs and citrus. Very nicely balanced acidity heightens the flavors and gives it a long, clean finish. Serve at a temperature of 12 °C accompanied by seafood, chicken, rabbit, Parmigiano and other aged cheeses, eggs and frittatas.

Verkostung bringt uns zu einem Strohgelb mit einer guten Masse, die sich in das Glas bewegt, Spuren des Glycerins, die langsam und eng bemerken. Gute olfaktorischen Komplexität, die durch reintonig Mineral, durch vegetabile 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.



Qualifica	DOC Friuli Isonzo
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Friulano
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	60 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Cristallino, di colore giallo paglierino medio
Olfatto	L'impatto è di buona intensità, piacevole, note floreali
Sapore	Secco, caldo, piacevole pungenza e decisa sapidità.
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Frico con le patate, può confrontarsi anche con coniglio ripieno, pollo al Tocai, formaggio con le erbe o anche frittata alle erbe

Qualification	DOC Friuli Isonzo
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Friulian
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	60 years
Vinification	Fermentation temperature controlled
Ageing	Steel 5 months.
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Clear, medium straw-colored
Bouquet	Concentrated, floral notes
Palate	Dry, pronounced, fruit flavors
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Chicken, rabbit, Parmigiano and other aged cheeses, frittatas and egg dishes

Anbaugebiet	DOC Friuli Isonzo
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Friulano
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Kristallen, strohgelb
Geruch	Gute Intensität, angenehm, blumig
Geschmack	Trocken, warm, lebhaft, schmackhaft
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Frico mit Kartoffeln, auch mit guffüllten Kaninchen, Huhn, Käse mit Kräutern oder Kräuter Omelette

CHARDONNAY La me gnòt - Friuli Isonzo DOC

Bellanotte



Uno Chardonnay vero, che sa di uve sane e mature, di sole e di passione, senza aliena intrusione. È cristallino, dal bel giallo carico tendente all'oro antico, forma sui bordi archetti abbastanza fitti che scendono in lacrime abbastanza larghe ed abbastanza lente. Il suo attacco olfattivo è dolce di nettare di fiori bianchi e del loro miele. Ottimo il dolce frutto di mela grattata e di tropicale ananas maturo, leggera la speziatura di curry a regalare eleganza e complessità. Un quadro intenso ed estremamente pulito, rispecchiante le caratteristiche dell'uva raccolta a piena maturità. Al gusto si rivela di giusto tenore alcolico, abbastanza morbido e di ottime freschezza e vivacità, anche abbastanza sapido; è vino che mostra buon spessore tra lingua e palato, che tende all'equilibrio e che rinnova le sensazioni regalateci all'olfatto. Il suo finale è dolce, fruttato e soddisfacente, si ha tuttavia voglia di rinnovare il piacevole assaggio. Molto ben eseguito, ricorda alcuni grandi Chablis e lo si può tranquillamente abbinare a preparazioni di pesce pregiato, in particolare a secondi piatti di pesce a lisca cucinato alla griglia o al sale, servito fresco a 10-12 °C, appena stappato, in calici di media ampiezza.

A true expression of Chardonnay, whose ripe, healthy grapes bring to mind the sun and passion of the Friulian zone. The beautiful yellow gold color leads to a sweet bouquet of white flowers, honey, apple, ripe, tropical pineapple and delicate spices, all lending elegance and complexity to the wine. The intense, clean Bellanotte Chardonnay reflects the characteristics of a grape harvest at full maturity. Fresh, lively, supple, flavors, echo those first discovered in the wine's bouquet. The lovely viscosity, lush mouth feel on the palate and beautiful balance of fruit and acidity are reminiscent of great Chablis. The long, lingering, fruit flavors in the finish invite your repeated return to the glass. Serve with grilled fish preparations. Serve chilled to 10-12 degrees.

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.



Qualifica	DOC Friuli Isonzo
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcereo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Chardonnay
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	60 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Giallo paglierino acceso con riflessi verde-oro
Olfatto	Profumi di fiori bianchi, di mela renetta e di cedro
Sapore	Gradevole, pienamente soddisfacente, finale fruttato e suadente
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Primi e secondi piatti di pesce, carni bianche e formaggi d'alpeggio di lieve-media stagionatura

Qualification	DOC Friuli Isonzo
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Chardonnay
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	60 years
Vinification	Fermentation temperature controlled
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Straw yellow with pale green-gold
Bouquet	Aromas of white flowers, apple and lime
Palate	Full flavored, fruity finish
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Fish, white meats, fresh and moderately aged cheeses

Anbaugebiet	DOC Friuli Isonzo
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Chardonnay
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Lebhaft Strohgelb mit grün-gold Noten
Geruch	Düfte von weißen Blumen, Reineta Äpfel und Cedar
Geschmack	Angenehm, voll und ganz befriedigend, fruchtig und überzeugende Finale
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Erste und zweite Gängen mit Fisch, hellem Fleisch und milder Käse mittlerer Reife

PINOT GRIGIO - Collio DOC

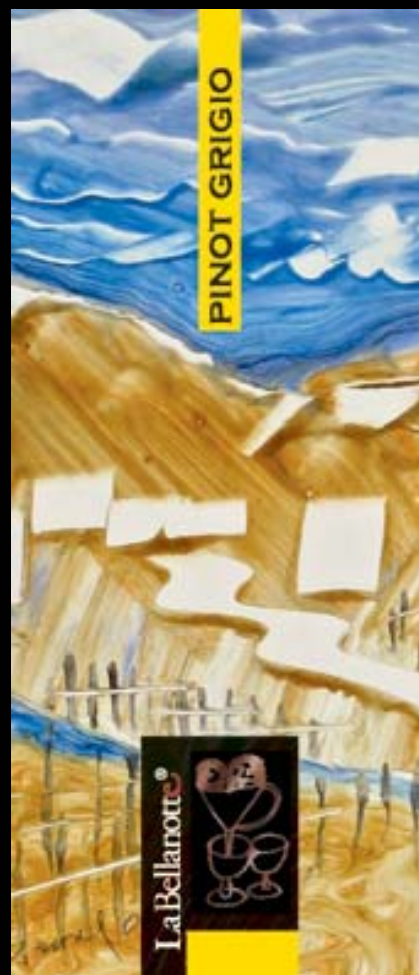
Bellanotte



Presenta un colore giallo paglierino medio cristallino, bouquet improntato prevalentemente sulla gamma floreale, con particolare risalto per il fiore d'acacia, ma si allarga anche a belle sfumature agrumate, note dolci e cremose e ad una sottile ma significativa mineralità. Al palato ha una bella pienezza, freschezza decisa ma anche setosità e una sapidità che avvolge il frutto rendendolo particolarmente gradevole, mentre il finale vira verso richiami di miele di acacia. Si presta molto bene ad accompagnare, servito attorno agli 11-12 °C, bianchetti fritti, salmone affumicato, insalata di polpo, prosciutto crudo di Sauris, gnocchi al pesto, zuppa di rane, porri gratinati, salmerino alle erbe, petto d'oca affumicato con composta di mele.

The Bellanotte Pinot Grigio Classique displays a medium yellow crystalline color with a floral bouquet of Acacia flowers supported by beautiful shades of sweet, creamy citrus notes and a subtle but significant minerality. The wine is fresh, firm and full on the palate with silky, acacia honey flavors, which echo those in the bouquet. Serve at 11-12 °C with smoked salmon, octopus salad, prosciutto, gnocchi with pesto, soups, frog legs, leek gratin, smoked chicken and turkey with apple compote.

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



Qualifica	DOC Collio
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Pinot Grigio
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	40 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Giallo paglierino intenso con evidenti venature verdognole
Olfatto	Fiori quali acacia e ginestra, seguono note di mela e agrumi dolci
Sapore	Sapido e strutturato, esprime un buon equilibrio e freschezza
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Terrina di pesce, tortino di acciughe fresche, spaghetti al ragù di totani, pesce al cartoccio, filetto di orata

Qualification	DOC Collio
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Pinot Grigio
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	40 years
Vinification	Fermentation temperature controlled
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Straw yellow with greenish
Bouquet	Flowers such as acacia with hints of apple.
Palate	Fresh and fruity with good structure and balance
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Seafood pastas, shellfish, oven roasted fish

Anbaugebiet	DOC Collio
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Pinot grigio
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	40 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Strohgelbfarbe mit sichtbaren grünlichen Reflexen
Geruch	Acacia Blumen und Besen, folgen Apfel und sü_e Zitrusfrüchte
Geschmack	Schmackhaft und strukturiert, drückt ein gutes Gleichgewicht und Frische
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Fischen Terrinen, Kuchen mit frischen Sardellen, Spaghetti mit Pfeilkalmar-Soße , gebackene Fische, Goldbrassefilet



Il Pinot Bianco è un vitigno a bacca bianca derivato da una mutazione gemmaria del pinot nero (si differenzia da questo in modo determinante solo dopo l'invasitura) e la sua diffusione in Friuli è seconda solo al tocai. Nella zona situata a ridosso del fiume Isonzo, trova il suo habitat ideale. Si presenta nel calice di aspetto cristallino e luminoso, dal bel colore giallo paglierino di buona intensità e delicati riverberi verdognoli. Il ventaglio di profumi spazia dalle caratteristiche note floreali di artemisia, margherita bianca e fiori di ciliegio, a belle sfumature di mela verde e golden, limone e mapo, per poi chiudere con delicate sensazioni erbacee. L'impatto all'assaggio mette in evidenza un corpo elegante e di spiccata vivacità, una freschezza piena che viene accentuata da un evidente gusto agrumato ed erbaceo. Promette buona evoluzione e un futuro di più ampio respiro. La persistenza, più che corrispondente, garantisce la possibilità di abbinamenti con piatti abbastanza saporiti a base di pesce e verdure.

Pinot Blanc is a white grape variety derived from a bud mutation of Pinot Noir (this differs significantly only after veraison) and its production in Friuli is second only to Friulilano. Its ideal habitat is found in the area located near the Isonzo River. Showing a brilliant, crystalline, straw color with delicate green reflections, the range of scents includes floral features, notes of white daisies and cherry blossoms with beautiful notes of green and golden apple, lemon and delicate herbal tones. In the mouth, the wine offers an elegant body, strong vitality and freshness that is accented with full, clear citrus and herbal flavors. The wine promises a long, future evolution. An extremely flexible wine for matching with numerous dishes, seafood and vegetable preparations are particularly well suited.

Der Pinot Blanc ist eine weiße Rebsorte, die aus einer Mutation einer Knospe des Pinot Noir (unterscheidet sich erheblich von diesem erst nach der Reifung) abgeleitet ist und seine Verbreitung in Friaul ist zweit nur nach Tocai. In der Nähe des Flusses Isonzo, findet der Pinot seinen idealen Lebensraum. Man findet in den Kelch das Licht und kristallinen Darstellung von schönen strohgelbe Farbe mit guter Intensität und feinen grünlich Widerschein. Die Palette der Aromen reicht von blumigen Noten von Edelraute, weiße Margeriten und Kirscheblumen in schönen Grüntönen und goldenen Apfel, Zitrone, dann schließen Sie mit einem zarten krautigen Empfindungen. Die Auswirkungen auf die Verkostung unterstreicht eine elegante Körper und bemerkenswerte Lebhaftigkeit, eine volle Frische, die durch einen Zitrus und krautigen Geschmack, offensichtlich verstärkt wird. Verspricht eine gute zukünftige Entwicklung und Breite. Entsprechende Persistenz, garantiert die Möglichkeit, schmackhafte Gerichte, auf der Grundlage von Fisch und Gemüse zu servieren.



Qualifica	DOC Collio
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Pinot Bianco
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	60 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Giallo paglierino con delicati riverberi verdognoli
Olfatto	Note floreali di artemisia, margherita bianca e fiori di ciliegio
Sapore	In evidenza un corpo elegante e di spiccata vivacità
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Abbinamenti con piatti abbastanza saporiti a base di pesce e verdure

Qualification	DOC Collio
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravels are present
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Pinot Blanc
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	60 years
Vinification	Fermentation temperature controller
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Straw yellow with delicate greenish reflections
Bouquet	Floral notes of artemisia, white daisies and cherry blossoms
Palate	Highlights an elegant body and strong vitality
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Bottle lying in ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Combinations with enough savory dishes based on fish and vegetables

Anbaugebiet	DOC Collio
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Pinot Bianco
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Strohgelbfarbe mit hellen grünlichen Reflexen
Geruch	Blumige Noten von Edelraute, weiße Margeriten und Kirschblüten
Geschmack	Ein starker und eleganter Körper
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Mit genügend schmackhafte Gerichte von Fisch und Gemüse

SAUVIGNON - Friuli Isonzo DOC

Bellanotte



Ecco un Sauvignon !!! Le note aromatiche non mancano di certo, ma non sono così invadenti, anzi, qui il peperone è giallo più delicato, ma cosa molto particolare sono le note fruttate che emergono, dalla pesca matura al mango, all'albicocca, all'ananas. E al gusto conferma le stesse caratteristiche: sorretto da una buona spalla si offre pieno e fresco/morbido in perfetto equilibrio, senza strafare nelle sue possibilità espressive ma sicuramente lasciando in bocca una sensazione assai piacevole e distensiva. In vino così si può tranquillamente abbinare a crostacei a vapore, capesante gratinate, acciughe fresche al verde, ravioli di pesce, filetto di pescatrice al burro e capperi.

There is a Sauvignon!!! There are aromatic notes, but they are not intrusive because there is a yellow and delicate pepper with particular fruity notes, from ripe peach to mango, apricot, pineapple. You can find the same properties by tasting it: a good acidity, full and fresh/smooth in perfect balance, supported by expressive skills. This wine leave in your mouth a pleasant and long sensation. This wine can be matched to steamed shellfish, scallops au gratin, fresh anchovies, ravioli with fish, frogfish fillet with butter and capers.

Hier ist ein Sauvignon!!! Es gibt aromatische Hinweise, die nicht aufdringlich sind: Pfefferschote ist gelb, zart und mit fruchtige Aromen wie reifer Pfirsich, Mango, Aprikose, Ananas. Der Geschmack entspricht dem Geruch: gute Säure, voll und Frisch/weich mit Gleichgewicht, mit Ausdrucksmöglichkeiten. Es bleibt am Ende ein angenehmes Gefühl. Wir empfehlen mit folgende Speisen zu kosten: gedämpfte Muscheln, gratinierte Jakobsmuscheln, frische Sardellen, Ravioli mit Fisch, Seeteufelfillet mit Butter und Kaper.



Qualifica	DOC Friuli Isonzo
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcereo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Sauvignon
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	30 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Colore giallo paglierino intenso con evidenti venature verdognole
Olfatto	Note fruttate che emergono, dalla pesca matura al mango, all'albicocca, all'ananas
Sapore	Sorretto da una buona spalla si offre pieno e fresco/morbido in perfetto equilibrio
Gradazione alcolica	13% vol
Temperatura di servizio	12-14 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Crostacei a vapore, capesante gratinate, acciughe fresche al verde, ravioli di pesce

Qualification	DOC Friuli Isonzo
Production area	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravels are present
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Sauvignon
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	30 years
Vinification	Fermentation at controlled temperature
Ageing	Steeltanks for 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Intensive Straw yellow colour with noticeable greenish reflections
Bouquet	Fruity notes from ripe peach to mango, apricot, pineapple
Palate	A good acidity, full and fresh/smooth in perfect balance
Alcohol	13% vol
Serving temperature	12-14 °C
Storage	Bottle stored horizontally at constant temperature 16-18 °C
Match	Steamed shellfish, scallops au gratin, fresh anchovies, ravioli with fish

Anbaugebiet	DOC Friuli Isonzo
Gemeinde	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Es zeichnet sich durch estreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Sauvignon
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	30 Jahre
Vinifikation	Gärung by kontrollierter Temperatur
Ausbau	Stahltank für 5 Monate
Flaschereifung	5 Monate
Anblick	Strohgelbfarbe mit grünlichen Reflexen
Geruch	Fruchtig, reifer Pfirsich, Mango, Aprikose, Ananas
Geschmack	Guter Säure, voll und frisch/weich mit Gleichgewicht
Alkoholgehalt	13% vol
Trinktemperatur	12-14 °C
Lagerung	Liegende Flasche, Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Gedämpfte Muscheln, gratinierte Jakobsmuscheln, frische Sardellen, Ravioli mit Fisch

TRAMINER AROMATICO - Venezia Giulia IGT

Bellanotte



Bel colore paglierino intenso e luminoso, al naso sprigiona un bouquet delicato ma elegante, dove la rosa è vellutata e fusa con altri fiori come il tiglio e il gelsomino, per poi aprirsi a note leggermente agrumate e di erbe di campo su sottofondo vanigliato e di mandorla dolce.

L'assaggio rivela una bella vena acida che incide molto sulle sensazioni, lasciando per ora vincente la componente più vivace e fresca ma non per questo sgradevole, il finale ripropone fedelmente i tratti agrumati e bei rincocchi sapido-minerali. Servitelo attorno ai 10° con scampi in insalata, spiedini di capesante e tartufi impanati e fritti, linguine ai ricci di mare, spiedini di gamberoni, orata al forno.

Beauty straw yellow colour, intensive and lighty. Delicate bouquet and elegant, where you can find the velvet rose fused with other flowers as linden and jasmine, opening towards lighty citrus notes and herbs, with a background of vanilla and sweet almond. Tasting it you discover a good acidity that offers you many sensations: the elements of freshness and vivacity, pleasant. Finally the wine offers again citrus notes and beauty mineral aspects. Matched it at 10° temperature with shrimp salad, skewers of scallops, truffles breaded and fried, linguine with sea urchin, skewers of prawns, golden maid baked.

Schön Strohgelbfarbe, intensiv und hell. Geruch mit zartem Bouquet und elegant, wo die samtige Rose mit anderen Blumen wie Kalk und Jasmin geschmolzen ist. Dann öffnet sich in Zitrusnoten und Kräuter mit einem Hintergrund von Vanille und süsse Mandel. Zum Geschmack entdeckt sich eine gute Säure, die verschiedene Gefühle anbietet: vorherrschend Lebendigkeit und Frische, angenehm. Am Ende findet man die gleiche Zitrusnoten, mineral und würzig. Trinktemperatur vom 10° mit Garnelen Salat, Spieß mit Jakobsmuscheln, Trüffel paniert und frittiert, linguine mit Seeigel, Spieß von Hummer, gebratenen Goldbrasse.



Qualifica	IGT Venezia Giulia
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Traminer
Resa di produzione	90 q.li/ha
Età media delle viti	15 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 2 mesi
Colore	Colore giallo paglierino intenso e luminoso
Olfatto	Bouquet delicato ma elegante, dove la rosa è vellutata e fusa con altri fiori come il tiglio e il gelsomino
Sapore	Bella vena acida che incide molto sulle sensazioni
Gradazione alcolica	13% vol
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Spiedini di capesante e tartufi impanati , linguine ai ricci di mare, spiedini di gamberoni, orata al forno

Qualification	IGT Venezia Giulia
Production area	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous, gravels are present
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Traminer
Production yield	90 q.li/ha
Average age of vines	15 years
Vinification	Fermentation at controlled temperature
Ageing	Steeltanks for 5 months
Ageing	In bottle for 2 months
Color	Intensive Straw yellow colour , intense and lighty
Bouquet	Delicate bouquet and elegant, where you can find the velvet rose fused with other flowers as linden and jasmine
Palate	A good acidity that offers many sensations
Alcohol	13% vol
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Bottle stored horizontally at constant temperature 16-18 °C
Match	Skewers of scallops, truffles breaded and fried, linguine with see urchin, skewers of prawns, golden maid baked

Anbaugebiet	IGT Venezia Giulia
Gemeinde	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Es zeichnet sich durch estreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Traminer
Produktionausbeute	90 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	15 Jahre
Vinifikation	Gärung by kontrollierter Temperatur
Ausbau	Stahltank für 5 Monate
Flaschereifung	2 Monate
Anblick	Strohgelbfarbe saftig und leuchtend
Geruch	Zartes Bukett und elegant, wo die samtige Rose mit anderen Blumen wie Kalk und Jasmine geschmolzen ist
Geschmack	Guter Säure, die volle Sensationen anbietet
Alkoholgehalt	13% vol
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegende Flasche, Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Garnelen Salat, Spieß mit Jakobsmuscheln, Trüffel paniert und frittiert, linguine mit Seeigel, Spieß von Hummer, gebratenen Goldbrasse

MERLOT - Venezia Giulia IGT

Bellanotte

Di media concentrazione, vivace e terso nel colore, un bel rosso rubino; di media consistenza, più alcolica che glicerica a giudicare dalle lente lacrime che si formano sui bordi del calice, non molto larghe. I suoi profumi si percepiscono intensi ed in buona progressione. Se ne apprezzano la base floreale fruttata di rosa rossa e di ciliegia sotto spirito, i piccoli frutti di bosco, le note fumé e torrefatte di cacao ed infine, il tabacco biondo. Sotto al palato rivela resistente stoffa, tutte le componenti sono abbastanza intense ed il tannino qualcosa di più, essendo ancora un po' astringente. Il finale è fruttato e come l'olfatto, regala rimandi fumé. Un promettente merlot, da seguire negli anni a venire. Un vino nel quale felicemente si fondono le caratteristiche tipiche dei rossi friulani e quelle del vitigno. Mostra inoltre buona predisposizione all'invecchiamento e può fare tranquillamente cantina, il tempo lo migliorerà. Ottimo servito a 16 °C, in alti e piuttosto ampi calici.

Medienkonzentration, lebendig und leuchtend in der Farbe, ein schönes Rubinrot; mittlere Konsistenz mehr Alkolic als Glycerin, wenn man die langsamen Tränen auf die Kanten von der Becher sieht, nicht sehr breit. Die Düfte sind intensiv und mit gutem Fortschreiten. Man schätzt die blumige fruchtigen roten Rose, Kirschen in Branntwein, kleine Waldbeerenfrüchten, rauchige und geröstete Noten von Kakao und 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.

Medium bodied and textured, the Bellanotte Merlot displays a lively, bright ruby red color. The intense red fruit and floral bouquet is supported by aromas of red roses and brandied cherries with smoky notes of roasted cocoa and tobacco. The palate reveals concentrated, complex flavors and good tannin structure. The wine finishes with lingering, fruit aromas and flavors with hints of smoke. The Bellanotte Merlot offers a promising evolution, blending typical Merlot grape character with the unique terroir and climate of Friuli. Excellent served at 16 °C.



Qualifica	IGT Venezia Giulia
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcereo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Merlot
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	50 anni
Tecnica di vinificazione	Macerazione lunga
Invecchiamento	In acciaio per 12 mesi
Affinamento	In bottiglia per 12 mesi
Colore	Rubino
Olfatto	Note floreali, preziosi piccoli frutti di bosco
Sapore	Corredo fruttato, piacevole sapidità e giusta freschezza
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	16 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Secondi di carni rosse succulente, appena scottate sulla griglia se bovine, cucinate al forno con patate se suine

Qualification	IGT Venezia Giulia
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravels are present
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Merlot
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	50 years
Vinification	Extended maceration
Ageing	In stainless steel for 12 months
Ageing	12 months in bottle
Color	Ruby
Bouquet	Floral, berry aromas.
Palate	Fruity, fresh and flavorful
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	16 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Red meat, veal, pork

Anbauegebiet	IGT Venezia Giulia, geographische Ursprungsbezeichnung
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Merlot
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	50 Jahre
Vinifikation	Lange Mazeration und Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 12 Monate
Flaschereifung	Für 12 Monate
Anblick	Rubinrot
Geruch	Blumige Noten, wertvolle Waldbeeren
Geschmack	Fruchtig, gute Schmackhaftigkeit und richtige Frische
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	16 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Empfehlungen: saftiger rote Fleisch, leicht auf dem Grill zubereitet, wenn Kalbfleisch, mit Kartoffeln gekocht, wenn Schweinefleisch

Ha colore rubino a tratti ancora purpureo, cristallino, di degna concentrazione e di buona consistenza nel calice. Evidente e riconoscibile il vitigno già al primo impatto, dove da un sottofondo erbaceo che ricorda a tratti la melagrana, emergono frutti di bosco a bacca Rossa e nera quali ribes e more, affiancati da accenni minerali e note di rabarbaro. Al gusto si conferma di buona struttura in elegante ed agile corpo, i tannini sono di buona fattura, non invadenti, esaltati ed al tempo stesso smussati da dosate acidità e morbidezza. Lunga la persistenza gusto olfattiva che ricalca le note fruttate e lascia sul finale l'accento di rabarbaro. Finissima e costante la qualità durante l'intera degustazione. Di grande personalità e purezza, forse anche per il fatto di non toccare legno in alcuna delle fasi di fermentazione o maturazione che avvengono esclusivamente in acciaio inox e nel vetro della bottiglia, è già godibile benché giovane, e non ci stupirebbe scoprirlo ancora più buono tra quattro o cinque anni.

A crystalline, purple, ruby color leads to classic Cabernet Franc aromas and flavors of pomegranate, red berries, black currant and blackberry supported by hints of minerals and rhubarb notes. The wine's concentrated flavors are complimented by an elegant structure, supple texture and soft, integrated tannins with a balance of fresh acidity. Great personality and purity of flavor is achieved without the introduction of wood barrels during the fermentation or maturation, which occurs exclusively in stainless steel tanks. Enjoyable in its youth, the Bellanotte Cabernet Franc will age gracefully for four to five years.

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



Qualifica	IGT Venezia Giulia
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcereo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Cabernet Franc
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	40 anni
Tecnica di vinificazione	Lunga macerazione e ferm. termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 10-12 mesi
Affinamento	In bottiglia per 12 mesi
Colore	Rubino a tratti ancora purpureo, cristallino
Olfatto	Complesso, note fruttate e lascia sul finale l'accento di rabarbaro
Sapore	Al palato si presenta equilibrato e notevolmente lungo
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	16 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Abbinato a risotto alla pasta di maiale fresca, ravioli d'anatra, magretti d'anatra grigliati, filetto al pepe verde

Qualification	IGT Venezia Giulia
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravels
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Cabernet Franc
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	40 years
Vinification	Long maceration and firm. Thermo regulated
Ageing	Steel for 10-12 months
Ageing	12 months in bottle
Color	Ruby sometimes even purple, crystalline
Bouquet	Complex, fruity with a hint of rhubarb
Palate	The palate is balanced with a long, lingering finish
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	16 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Match with pork, risottos, pasta, ravioli, duck

Anbauegebiet	IGT Venezia Giulia, geographische Ursprungsbezeichnung
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Cabernet Franc
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	40 Jahre
Vinifikation	Lange Mazeration und Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 10-12 Monate
Flaschereifung	Für 12 Monate
Anblick	Rubinrot und teilweise purpurrot, klar
Geruch	Complex, fruchtige Noten, am Ende Noten von Rhabarber
Geschmack	Harmonisch und dauerhaft
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	16 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Kombiniert mit Reis mit frischem Schweinefleisch, Ravioli mit Ente, gegrillte Ente Filet mit grünem Pfeffer

CONTELUCIO PINOT GRIGIO - Venezia Giulia IGT

Bellanotte



Affascinante nel suo colore intenso fra il ramato e l'oro antico, lascia davvero senza parole appena lo si accosta al naso, un tripudio di sensazioni complesse ed emozionanti, straordinario il richiamo ai cachi vanigliato (ne ho mangiati due squisiti proprio ieri, per giunta con la stessa tonalità di colore), poi al pompelmo rosa, alla maracuja, al mango, con richiami al miele di castagno, fino alla frutta secca, al mallo di noce, ma si possono cogliere anche delicate speziature orientali e una spinta minerale quasi ferrosa. In bocca è semplicemente travolgente, pieno, ricco, fresco e morbido al contempo, con una persistenza lunghissima e fitta, sapida, avvolgente. Davvero un gran bel vino che si può apprezzare prima di tutto da solo, ma non disdegna certo di accompagnare, avendo cura di non servirlo troppo freddo (13-14 °C è l'ideale), piatti prevalentemente a base di pesce o, ancora meglio, crostacei, ma si possono sperimentare anche alternative, zuppa di cipolle, passatelli in bisque di scampi, gnocchi di zucca, spaghettoni ai calamaretti, grigliata di crostacei, astice in salsa al peperone.

With a fascinating, intense color of copper and antique gold, the result of three days of skin contact, the Bellanotte Pinot Grigio offers complex, exotic aromas of persimmon, vanilla, pink grapefruit, passion fruit and mango, along with hints of chestnut honey, walnuts, delicate Asian spices and minerals. In the mouth, the wine is simultaneously full, rich, fresh and inviting with persistent, complex flavors enveloping the palate. A truly singular wine of quality and breeding that can be enjoyed alone, but also beautifully accompanies a wide range of foods including seafood and shellfish dishes, white meat poultry, soups, pastas, gnocchi, vegetables and a wide range of other dishes. Ideally, the Bellanotte ramato Pinot Grigio is best enjoyed moderately chilled at 13-14 °C.

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.



Qualifica	IGT Venezia Giulia
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Pinot Grigio
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	60 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In legno per 5 mesi e poi in bottiglia per 5 mesi
Colore	Ramato elegante intenso
Olfatto	Fiori quali acacia e ginestra, seguono note di mela e agrumi dolci
Sapore	Sapido e strutturato, esprime un buon equilibrio e freschezza
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	13-14 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Terrina di pesce, tortino di acciughe fresche, spaghetti al ragù di totani, pesce al cartoccio, filetto di orata ottimo con il cacciucco

Qualification	IGT Venezia Giulia
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravels
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Pinot Grigio
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	60 years
Vinification	Fermentation temperature controlled
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In wood for five months and then in bottle for 5 months
Color	Elegant copper
Bouquet	Flowers such as acacia and broom, followed by hints of apple
Palate	Fresh and fruity with good structure and balance
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	13-14 °C
Storage	Bottle lying in ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Seafood, shellfish, fish soups, seafood pastas and risottos, white meat poultry, complex, multi-flavored meals

Anbauegebiet	IGT Venezia Giulia, geographische Ursprungsbezeichnung
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Pinot Grigio
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Französische Eiche 5 Monate und Flaschenreifung 5 Monate
Anblick	Kupferfarbig, zwiebelhautfarbig, fein, saftig
Geruch	Acacia Blumen und Besen, folgen Apfel und sü_ e Zitrusfrüchte
Geschmack	Schmackhaft und strukturiert, drückt ein gutes Gleichgewicht und Frische
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	13-14 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Fischen Terrinen, Kuchen mit frischen Sardellen, Spaghetti mit Pfeilkalmar-Soße, gebackene Fische, Goldbrassefilet, sehr gut mit Fischsuppe



Un vino che negli anni ha lentamente cambiato la propria composizione in vitigni e che ora ci pare aver raggiunto il suo massimo. Luna de Ronchi è un felice connubio di caratteri, quello del sauvignon e del tocai friulano, che insieme danno vita ad un prodotto di grande personalità e rara bontà. Ha aspetto cristallino, giallo paglierino tenue vivacizzato da riflessi verdolini. L'impatto olfattivo è ottimo ed interessante: vi si riconoscono i profumi vegetali di foglia di pomodoro accompagnati da sentori di erbe aromatiche quali salvia e timo, poi il fruttato di mandorla matura, le note citrine di limone e bergamotto, e le immancabili sensazioni minerali di pietra bianca, estratte dal severo territorio d'origine. Al gusto è secco ma setoso, gradevolmente acidulo, saporito, dal finale lungo, fresco ed invitante. Pulito, coerente con i caratteri dei vitigni che lo compongono, della terra e dei sassi su cui cresce, senza contaminazioni aliene e senza sorprendere con effetti speciali, espressione della migliore tradizione vitivinicola friulana, sfiora la perfezione e supera agevolmente la soglia dell'eccellenza. Imbattibile con il salmone affumicato, quello buono, perfetto con terrine di pesce, primi piatti ai frutti di mare e preparazioni di pesce pregiato alle erbe fini; servito a 10-12 °C circa in calici di media ampiezza.

Luna de Ronchi has evolved with changes in its grape composition, but now has found its ultimate expression with a happy marriage of Sauvignon and Friuliano, creating a unique wine of great personality. Crystal clear, light straw-yellow enlivened with green tones, the stunning, olfactory impact is immediate with aromas of tomato leaf and fresh cut grass, accompanied by hints of sage, thyme, mature almond and notes of lemon, bergamot citrine, minerals and white stone. In the mouth, the wine is fresh, inviting, dry and silky with delicious, concentrated flavors, a seductive bitterness, and a long, complex finish. Varietally true and reflective of the earth and rocky soil on, which it grows, Luna di Ronchi exemplifies the finest example of Friulian wine making tradition, evolving into the future. Beautifully matches with smoked salmon, perfect with fish terrines, pasta with seafood and fish prepared with fine herbs, served at 10-12 °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 Herkunftland 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. Imschlagbar mit geräuchertem Lachs, perfekt zu Fisch Terrinen, Pasta mit Meeresfrüchten und Fisch mit feinen Kräutern zubereitet, bei 10-12 °C serviert, in Bechern von mittlerer Größe.



Qualifica	DOC Friuli Isonzo
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareao con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Sauvignon e Friulano
Resa di produzione	70 q.li/ha
Età media delle viti	50 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Colore giallo paglierino intenso con evidenti venature verdognole
Olfatto	Fiori quali acacia e ginestra, seguono note di mela e agrumi dolci
Sapore	Sapido e strutturato, esprime un buon equilibrio e freschezza
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Terrine di pesce, primi piatti ai frutti di mare e preparazioni di pesce pregiato alle erbe fini

Qualification	DOC Friuli Isonzo
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravels are present
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Sauvignon, Friulano
Production yield	70 q.li/ha
Average age of vines	50 years
Vinification	Fermentation temperature controlled
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Straw yellow with greenish tones
Bouquet	Acacia flowers, hints of apple and sweet spices
Palate	Fresh and fruity with good structure and balance
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Fish, pasta with seafood, tomato preparations and herb nuanced dishes

Anbaugebiet	DOC Friuli Isonzo
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Sauvignon blanc und Friulano
Produktionsausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	50 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	für 5 Monate
Anblick	Strogebfarbe mit grünliche Reflexen
Geruch	Acacia Blumen und Besen, folgen Apfel und süsse Zitrusfrüchte
Geschmack	Geschmackhaft, körperlich, gutes Gleichgewicht und Frische
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegendflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Fisch Terrinen, Meeresfrüchte wervolle Fische mit Kräuter

ROJA DE ISONZO - Friuli Isonzo DOC

Bellanotte



Ha colore rosso rubino netto, di media concentrazione e media consistenza, profumi abbastanza intensi e di buona complessità: ti appaiono in sequenza peperone rosso, ribes rosso e ciliegia, che con l'ossigenazione fanno spazio a toni più complessi di tabacco biondo e speziati di pepe rosa. Al gusto ne apprezzi la solida struttura, discreta, elegante, affatto ingombrante. È un vino abbastanza caldo ed abbastanza morbido, che mostra evidente vivacità, ha tannino vellutato e di ottima fattura che appare già in buona amalgama con le altre caratteristiche. Un vino che ha quasi trovato il suo equilibrio anche se per ora prevalgono quelle caratteristiche che ne testimoniano la gioventù come è giusto che sia. Offre un finale di buona persistenza, piacevole ed in linea con il contesto, nel quale ritornano i piccoli frutti rossi appena colti e polposi, poi il tabacco, caratteristica questa, tipica del vitigno, e le spezie. Mostra una buona predisposizione all'invecchiamento e se ne può fare tranquillamente cantina. È ottimo già adesso servito a 16-18 °C, in alti ed ampi calici, accompagnando secondi piatti di carni rosse succulente, anche speziate, stufati di manzo e gulasch.

Ruby red in color, medium bodied and textured, with intense, complex bouquet of red pepper, red currant and cherry. Aeration reveals further, complex shades of light tobacco and spicy pink pepper corn aromas. In the mouth, the wine displays solid structure while maintaining an unmistakable elegance. Lively on the palate with beautifully integrated flavors and velvet tannins, the Bellanotte "Roja" Merlot is a wine of the highest breeding. The long, lingering finish amplifies the wine's flavor profile of freshly picked red berries, tobacco and a broad range of nuanced spices typically found in Friulian Merlot. Drinking beautifully now, it is also suitable for longer term aging. Serve at 16-18 °C. Serve with red meat dishes, stews, roasts and game.

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 und 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 Jugendeigenschaften 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.



Qualifica	DOC Friuli Isonzo
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareao con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Merlot
Resa di produzione	50 q.li/ha
Età media delle viti	70 anni
Tecnica di vinificazione	Macerazione lunga
Invecchiamento	12 mesi barriques nuova
Affinamento	In bottiglia per 24 mesi
Colore	Rubino
Olfatto	Note floreali, preziosi piccoli frutti di bosco
Sapore	Corredo fruttato, piacevole sapidità e giusta freschezza
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Temperatura di servizio	16-18 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temperatura costante 16-18 °C
Abbinamento	Secondi piatti di carni rosse succulente, anche speziate, stufati di manzo e goulasch

Qualification	DOC Friuli Isonzo
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by wide variation term between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Merlot
Production yield	50 q.li/ha
Average age of vines	70 years
Vinification	Long maceration
Ageing	12 months bariques new
Ageing	24 months in bottle
Color	Ruby
Bouquet	Floral, ripe berries
Palate	Rich, flavorful, fresh and fruit driven
Alcohol	13.5% vol.
Serving temperature	16-18 °C
Storage	Temp. constant 16-18 °C
Match	Red meat dishes, stews, roasts, game

Anbaugebiet	DOC Friuli Isonzo
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Merlot
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	70 Jahre
Vinifikation	Lange Mazeration und Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Barriques (französische Eiche) 12 Monate
Flaschereifung	Für 24 Monate
Anblick	Rubinrot
Geruch	Blumige Noten, wertvolle Waldbeeren
Geschmack	Fruchtig, gute Schmackhaftigkeit und richtige Frische
Alkoholgehalt	13,5% vol.
Trinktemperatur	16-18 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Saftiger rote Fleisch, auch mit Gewürze, Fleischeintopf, Gulasch

VENTO DELL'EST PICOLIT - Vino da tavola bianco dolce

Bellanotte



Eccoci al primo assaggio di questo vino dolce IGT ottenuto da uve Picolit appassite sui cannicci in ambiente fresco e aerato per tre mesi; gli acini vengono sparati dai raspi manualmente per poi subire una pressatura soffice e successiva fermentazione in caratelli da 120 litri di rovere francese per 30 giorni, a cui segue un affinamento in altri caratelli. Presenta un bel colore oro antico con venature di topazio, bouquet intenso e suggestivo con note di albicocca in confettura, scorza d'arancia candita, dattero, mandorla tostata, fichi secchi e al forno, uva passa, speziatura di cardamomo, pepe bianco, toni fumé e di pietra focaia. In bocca è dolce ma supportato da ottima spalla acida, altrettanto intenso e avvolgente, sapido lunghissimo e di grande equilibrio, con note tostate dolci, spezie e ancora frutta secca, finale che richiama la mandorla e l'albicocca. Ideale come vino da meditazione, si può accostare a crostate, biscotti secchi, ma si può provare anche con bavarese, pannacotta al caffè, crema inglese o chantilly.

Produced 100% from low yielding and increasingly rare Picolit grapes, which are dried on reed mats in special, cool, ventilated "houses" for three months after harvest. The grapes are de-stemmed manually and then undergo a soft pressing and fermentation in 120 liter, French oak barrels for 30 days, followed by barrel aging. The wine has a beautiful, antique gold color with streaks of topaz. It offers an intense and evocative bouquet with notes of apricot jam, candied orange peel, dates, almonds, toasted and roasted figs, raisins, cardamom, white pepper and hints of smoke and flint. The taste is enticingly sweet, yet supported by an excellent balance of acidity and displays great length on the palate. Extremely rich and lush in the mouth, the Bellanotte Picolit envelops the palate with seductive, intense, complex flavors of toasty, sweet, dried fruit, apricot, almond and exotic spices. Ideal as a sipping wine after dinner, it serves beautifully with classic dessert wine pairings but is best served on its own with reverence.

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 Traubenkern 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.



Denominazione	Vino da tavola bianco dolce
Uvaggio	Picolit 100%
Vendemmia	Raccolto nel mese di Ottobre pressatura a Dicembre
Vinificazione	Le uve raccolte in cassetta vengono selezionate e messe ad appassire sui cannicci in un ambiente fresco, asciutto e ventilato per circa tre mesi. Mani pazienti, con grande attenzione separano il raspo dagli acini che poi vengono portati in pressa per una pressatura soffice, da qui dopo la divisione dalla buccia, il prezioso mosto viene fatto fermentare in caratelli di rovere per 30 giorni per passare successivamente nei caratelli di affinamento
Gradazione	15% vol. circa
Affinamento	Caratelli di rovere francese da 120 litri
Abbinamento	Lo dicono classico vino da dessert ma è troppo aristocratico per degnare accoppiamenti. È vino da dopo pasto e da meditazione.
Title	Sweet white wine
Grapes	Picolit 100%
Harvested	In October - Dried on mats and pressed in December
Vinification	The grapes are selected and put in boxes to dry on reed mats in a cool, dry ventilated place for three months. Patient hands, very carefully separate the stems from the grapes that are then soft pressed. After pressing, the precious juice is fermented in oak barrels for 30 days and then barrel aged
Alcohol	15% vol.
Aging	In French oak casks of 120 liters
Match	Classic dessert wine pairings apply, however, this is a noble wine best served with reverence, alone, after a meal
Anbaugebiet	Süßer Weißwein
Rebsorten	Picolit
Weinlese	Oktober und sanftes Pressen in Dezember
Vinifikation	Die Trauben, in Kisten aufgegeben, werden ausgewählt und auf die Darren in einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Raum für etwa drei Monate trocken lassen. Geduldige Hände, sehr sorgfältig trennen die Traubenkammen von den Trauben, die dann durch eine sanfte Pressung gepresst werden. Nach der Trennung von der Schale fermentiert der hochwertige Most in Eichenfässern für 30 Tage und später in anderen Reifungsfässern
Alkoholgehalt	15% vol.
Ausbau	Französische Eichenfässer vom 120 Liter
Empfehlungen	Man sagt als klassischer Dessertwein, aber es zu edel, um mit dem Essen zu empfehlen. Dieser ist ein Wein für nach dem Essen und Meditation

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 Villesse, 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 Villesse, 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 Trieste, 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.



Azienda Agricola La Bellanotte
Tel/Fax +39 0481 888020 - info@labellanotte.it - www.labellanotte.it
Strada della Bellanotte - 34072 Farra d'Isonzo (Gorizia) Italia

Bellanotte