

CABERNET FRANC - Venezia Giulia IGT

Bellanotte

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	Calcareo 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