

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 Glasses 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