

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	Calcereo 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

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	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