

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