

PINOT GRIGIO - Collio DOC

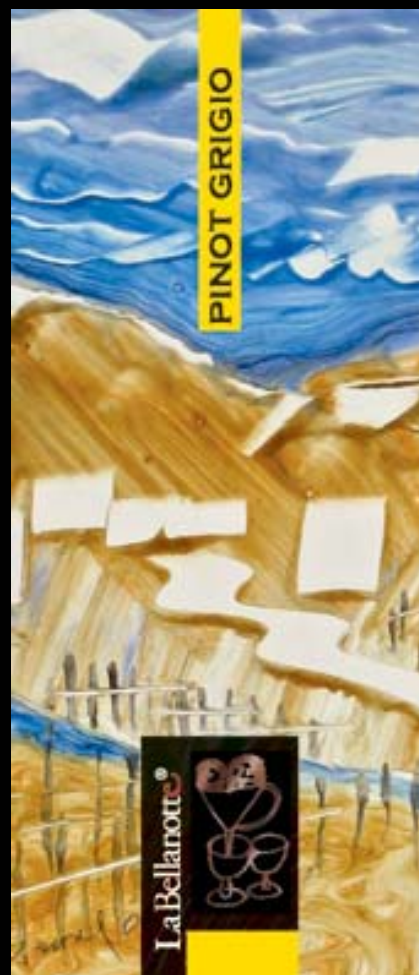
Bellanotte



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