

ROJA DE ISONZO - Friuli Isonzo DOC

Bellanotte



Ha colore rosso rubino netto, di media concentrazione e media consistenza, profumi abbastanza intensi e di buona complessità: ti appaiono in sequenza peperone rosso, ribes rosso e ciliegia, che con l'ossigenazione fanno spazio a toni più complessi di tabacco biondo e speziati di pepe rosa. Al gusto ne apprezzi la salda struttura, discreta, elegante, affatto ingombrante. È un vino abbastanza caldo ed abbastanza morbido, che mostra evidente vivacità, ha tannino vellutato e di ottima fattura che appare già in buona amalgama con le altre caratteristiche. Un vino che ha quasi trovato il suo equilibrio anche se per ora prevalgono quelle caratteristiche che ne testimoniano la gioventù come è giusto che sia. Offre un finale di buona persistenza, piacevole ed in linea con il contesto, nel quale ritornano i piccoli frutti rossi appena colti e polposi, poi il tabacco, caratteristica questa, tipica del vitigno, e le spezie. Mostra una buona predisposizione all'invecchiamento e se ne può fare tranquillamente cantina. È ottimo già adesso servito a 16-18 °C, in alti ed ampi calici, accompagnando secondi piatti di carni rosse succulente, anche speziate, stufati di manzo e goulasch.

Ruby red in color, medium bodied and textured, with intense, complex bouquet of red pepper, red currant and cherry. Aeration reveals further, complex shades of light tobacco and spicy pink pepper corn aromas. In the mouth, the wine displays solid structure while maintaining an unmistakable elegance. Lively on the palate with beautifully integrated flavors and velvet tannins, the Bellanotte "Roja" Merlot is a wine of the highest breeding. The long, lingering finish amplifies the wine's flavor profile of freshly picked red berries, tobacco and a broad range of nuanced spices typically found in Friulian Merlot. Drinking beautifully now, it is also suitable for longer term aging. Serve at 16-18 °C. Serve with red meat dishes, stews, roasts and game.

Reintönig rubinrote Farbe, mittlerer Festigkeit und von mittlerer Struktur, ziemlich intensive Aromen und gute Komplexität: Paprika, rote Johannisbeere und Kirsche, die mit Sauerstoff, Platz für weitere komplexe Schattierungen von blond Tabak und pikant rosa Pfeffer. Der Geschmack schätzt man die festige Struktur, ziemlich gut, elegant, nicht sperrig. Es ist ein ziemlich warmer Wein und ganz zart, zeigt klare Lebendigkeit, hat samtigen Tanninen und exzellente Verarbeitung, die bereits in guter Mischung scheint. Ein Wein, der fast sein Gleichgewicht erreicht hat, obwohl zur Zeit die Jugendeigenschaften scheint, wie es sein sollte. Der Wein bietet eine gute Persistenz, angenehm und im Einklang mit dem Kontext, in dem frisch gepflückten roten Beeren zurückkehren, dann Tabak, ein typisches Merkmal der Traube, und Gewürzen. Zeigt eine gute Neigung für Alterung und man kann sicher speichern. Er ist schon sehr gut zum trinken, bei 16-18 °C serviert, hohe und große Gläser, begleitend saftigen roten Fleischgerichten, auch würzig, gekochtes Rindfleisch und Gulasch.



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	Merlot
Resa di produzione	50 q.li/ha
Età media delle viti	70 anni
Tecnica di vinificazione	Macerazione lunga
Invecchiamento	12 mesi barriques nuova
Affinamento	In bottiglia per 24 mesi
Colore	Rubino
Olfatto	Note floreali, preziosi piccoli frutti di bosco
Sapore	Corredo fruttato, piacevole sapidità e giusta freschezza
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Temperatura di servizio	16-18 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temperatura costante 16-18 °C
Abbinamento	Secondi piatti di carni rosse succulente, anche speziate, stufati di manzo e goulasch

Qualification	DOC Friuli Isonzo
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by wide variation term between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Merlot
Production yield	50 q.li/ha
Average age of vines	70 years
Vinification	Long maceration
Ageing	12 months bariques new
Ageing	24 months in bottle
Color	Ruby
Bouquet	Floral, ripe berries
Palate	Rich, flavorful, fresh and fruit driven
Alcohol	13.5% vol.
Serving temperature	16-18 °C
Storage	Temp. constant 16-18 °C
Match	Red meat dishes, stews, roasts, game

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	Merlot
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	70 Jahre
Vinifikation	Lange Mazeration und Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Barriques (französische Eiche) 12 Monate
Flaschereifung	Für 24 Monate
Anblick	Rubinrot
Geruch	Blumige Noten, wertvolle Waldbeeren
Geschmack	Fruchtig, gute Schmackhaftigkeit und richtige Frische
Alkoholgehalt	13,5% vol.
Trinktemperatur	16-18 °C
Lagerung	Liegendflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Saftiger rote Fleisch, auch mit Gewürze, Fleischeintopf, Gulasch