



LaBellanotte<sup>e</sup>  
COLLECTION 2025



# BENVENUTI NELLA NOSTRA TERRA

WELCOME TO OUR LAND



Se riuscite anche solo a immaginare dei toscani estroversi e testardi, che decidono di “fare vino” in Friuli Venezia Giulia, allora potete avere una vaga idea di cosa sia La Bellanotte. Un’azienda agricola dove si incontrano culture e caratteri completamente diversi, una terra “dura” ma anche generosa che sa dare, a chi la rispetta, i suoi frutti più sinceri. I valori in cui l’azienda crede e la sua filosofia vengono sviluppati e sono riconoscibili nei vini prodotti. L’interpretazione delle caratteristiche originarie del territorio e la vinificazione attenta a preservare l’identità del luogo contraddistinguono l’impegno della Bellanotte. I vini sanno trasmettere tutta la ricchezza dei terreni dai quali provengono e il grande lavoro svolto dalle mani dell’uomo. La ricerca costante della qualità attraverso la cura dei terreni nel totale rispetto del paesaggio, la produzione limitata per pianta, la vendemmia manuale, il lavoro appassionato dedicato in cantina, sono gli ingredienti per produrre autentiche emozioni: i nostri vini. Benvenuti nella nostra terra.



If you can imagine some stubborn but adventurous Tuscans that decide to make wine in Friuli Venezia Giulia, then you have a vague idea about the origin of the La Bellanotte winery. La Bellanotte is a winery, where diverse people from different cultures converge on “difficult” land that nonetheless, generously rewards, those who work hard and respect the land. La Bellanotte’s values and philosophy are recognizable in all of their wines. Their focus is interpreting the native characteristics of their zone, along with careful winemaking, to preserve the integrity of Friuli Venezia Giulia. The wines transmit the richness of their terroir through the work of the Bellanotte team. The team’s constant search for quality is exhibited by their respect for the land, the limited, handpicked production and their passionate devotion to quality in the cellar, all combining to produce the authentic emotions, expressed in all La Bellanotte wines. Welcome to our land.

*“Non esiste un gran vino che non porti dentro di sé una vena di poesia,  
senza poesia i vini diventano piatti e insignificanti,  
senza poesia i vini muoiono.”*

“It doesn't exist a big wine without a vein of poetry, without poetry wines become flat and meaningless the wines they die.”

# TRECENTO ANNI DI VITA E SIAMO ANCORA GIOVANI



La Villa Baselli, già Strassoldo, è indicata sulle vecchie mappe catastali come la “casa dei Ronchi”, ma più comunemente è conosciuta con l'appellativo “La Bella Notte”. Questo nome le è stato attribuito dopo che un suo proprietario perse e riguadagnò, in una notte burrascosa, villa e terreni giocandoli d'azzardo. C'è pure un'altra versione più libertina che narra di un appassionato convegno galante di uno Strassoldo con una giovane fanciulla. Ma come sempre in tali fragranti non è chiaro fino a dove tutto corrisponda a verità e dove inizi la fantasia popolare. Tre secoli di storia e di vicende burrascose, generazioni e generazioni di vignaioli e un'esperienza che si rinnova e si arricchisce stagione dopo stagione. Alla Bellanotte c'è il rispetto delle nostre doppie origini, toscane e friulane, c'è l'orgoglio della sincerità e la forza della curiosità, c'è la nostra storia personale. Alla Bellanotte c'è tutto il nostro spirito. Un universo unico, un mondo di grandi vini un territorio a cavallo tra la Doc Friuli Isonzo e la Doc Collio, che racchiude in sé tutta la magia di questa zona. Le peculiarità dei terreni, principalmente calcarei, fortemente decalcificati, ma non completamente permeabili con presenza di ghiaie rosse, e la varietà dei vitigni, il particolare microclima e l'armonia dei profumi, tutto concorre a rendere inconfondibili i frutti più preziosi di questa meravigliosa terra.



THREE HUNDRE

D YEARS OF LIFE

The Villa Baselli, originally Villa Strassoldo is found on the old cadastral maps, as the house of Ronchi but is commonly known as La Bella Notte. The name is attributed to the owner who during one stormy night, while gambling, lost and then regained the villa and surrounding grounds. Another, more libertine version tells of a passionate meeting with a young, Strassoldo girl. But, as always in such situations, the lines between truth and popular imagination are not clear. Three centuries of stormy history, generations of vineyard workers and an experience that seasonally, grows and renews. At La Bellanotte, there is the respect of our double origins, Tuscans and Friuliani, the sincerity of our pride, the strength of our curiosity and personal history. Our spirit is Bellanotte.

A unique universe, a world of great wines and a territory between the DOC Friuli Isonzo and DOC Collio all combine to create the magic of this zone. The peculiarities of the terroir are mainly, strongly decalcified calcareous soil, which is not completely permeable, along with red gravels. The variety of the vines, the particular microclimate and the harmony of the aromas contribute to create the unique and precious fruits of this marvelous region.



LINEA ARMONICO  
*Start Wines*



La Bellanotte



- Clima**      **Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte**  
Climate      Characterized by extreme temperature changes between day and night
- Terreno**      **Calcareao con presenza di ghiaie**  
Soil      Calcareous gravel
- Altitudine**      **50 m s.l.m.**  
Altitude      50 m s.l.m.

# La Bellanotte Armonico Bianco Pinot Grigio

FRIULI DOC



Resa di produzione  
Production yield

100 q.li/ha

Età media delle viti  
Average age of vines

20 anni  
20 years

Vitigno

Variety Pinot Grigio

## DOC Friuli

il nostro Armonico Bianco Pinot Grigio, con un'età media delle viti di circa 20 anni ed una resa per ettaro di circa 100 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e sostando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia;

### Analisi sensoriale

Si presenta nel bicchiere di un luminoso giallo paglierino con ricordi verdolini, di media consistenza ma è con l'avvicinarlo al naso che riesce ad esaltare il sottile intreccio che scaturisce dai vitigni di origine; sensazioni odorose che richiamano un fruttato maturo quali la pesca in particolare a pasta gialla, seguita da frutta tropicale, il tutto pervaso da nuances vegetali come erba fresca, queste le sue note olfattive. L'ingresso in bocca proponendo già un buon equilibrio si presenta con una nota fresca, quasi salmastra dal finale sapido, la bocca resta asciutta con una lieve nota di mandorla fresca.

### Abbinamenti

Un vino da aperitivo certamente, ma anche da presentare su di una pasta con frutti di mare quali arsele, coltellacci e vongole tutti sgusciati.

Da servire a 10/12 °C

Classified Doc Friuli Pinot Grigio, Armonico Bianco is 100% grown on the Bellanotte estate vineyards in Farra d'Isonzo (GO.) Armonico Bianco is Pinot Grigio with an average vine age of 20 years and a yield per hectare of about 100 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters but like all Bellanotte wines, it is character rich due to the major temperature differences between day and night. The harvested grapes are fermented in temperature-controlled, stainless steel tanks, held in tank for 5-6 months and then aged a further 5-6 months in bottle before release

### Sensory analysis

Armonico Bianco displays a bright yellow color with green highlights. The nose offers aromas of ripe peach and tropical fruit with nuances of fresh cut grass. The palate echoes the nose with additional fresh flavors of almond.

The wine finishes dry and balanced with savory notes.

Pairings As an aperitif, pasta, seafood, shellfish Serve at 10-12 °C

## Tasting Notes

---

---

---

---

---

---

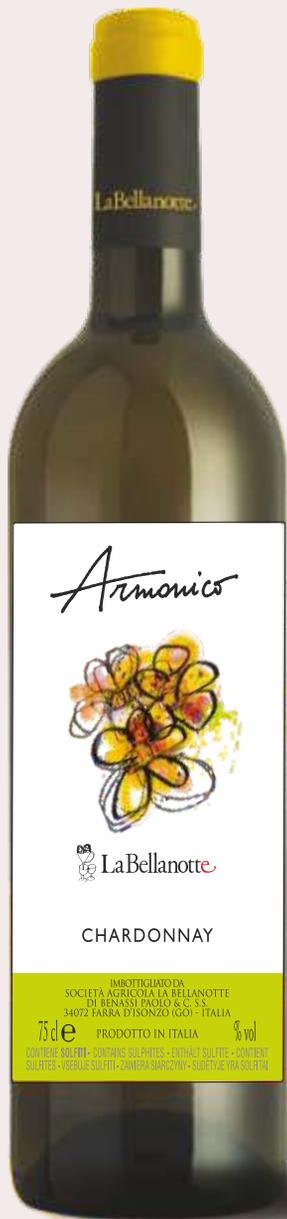
---

---

**Resa di produzione** 100 q.li/ha  
Production yield

**Età media delle viti** 10 anni  
Average age of vines

**Vitigno**  
Variety Chardonnay



**🇮🇹** Uno chardonnay vero, che sa di uve sane e mature, di sole e di passione, senza aliena intrusione. E' 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°, appena stappato, in calici di media ampiezza, da chardonnay, justement.

**🇬🇧** A true chardonnay, which tastes of healthy and ripe grapes, of sun and passion, without alien intrusion. It is crystalline, with a beautiful deep yellow tending to ancient gold, shapes on the edges fairly dense arches that fall in fairly wide tears and quite slow. Its olfactory attack is sweet with the nectar of white flowers and theirs honey. The sweet fruit of grated apple and tropical ripe, light pineapple is excellent the spiciness of curry to give elegance and complexity. An intense picture ed extremely clean, reflecting the characteristics of the grapes harvested at full maturity. The taste reveals the right alcohol content, quite soft and excellent freshness and vivacity, even quite savory; it is a wine that shows good depth between tongue and palate, which tends to balance and renews the sensations given to us. Its finish is sweet, fruity and satisfying, however one wants to renew the pleasant taste. Very well executed, it is reminiscent of some great Chablis and it is possible easily combine with fine fish preparations, in particular with second courses fish dishes cooked on the grill or in salt, served fresh at 10-12 °, just uncorked, in medium-sized glasses, from chardonnay, justement.

## Tasting Notes

---



---



---



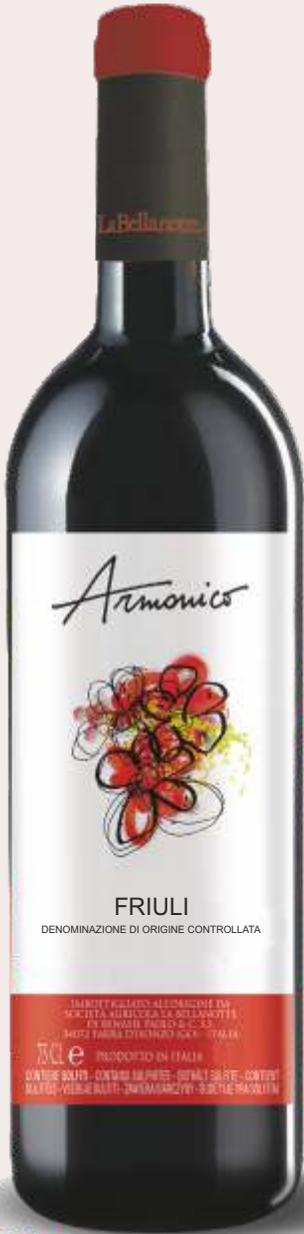
---



---



---



**Resa di produzione** 90 q.li/ha  
 Production yield

**Età media delle viti** anni  
 Average age of vines 40 years

Vitigno  
 Varieties Cabernet Franc



**🇮🇹** Un DOC FRIULI il nostro Cabernet Franc con un'età media delle viti di circa 40 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso da grappolo a vino è tutto svolto, iniziando da una lunga macerazione e fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, matura per i successivi 10/12 mesi sempre in acciaio, e si affina per i successivi 12 mesi in bottiglia, questo è che servirà ad esprimere le sue caratteristiche;

**Analisi sensoriale**  
 Di colore rosso rubino pieno, intenso e luminoso, ottima anche la consistenza; piacevole ed elegante, si presenta al naso con un ventaglio erbaceo dove emergono riverberi di piccoli frutti rossi e neri. L'ingresso in bocca è felice, morbido con un tannino presente ma non invadente, si ritrova quel sentore erbaceo a richiamare note di peperone giallo per un finale sapido, lungo e piacevolmente amaricante; un vino da bersi in un range di 5/7 anni per apprezzarlo al meglio.

**Abbinamenti**  
 Vino da accompagnare a primi piatti con sugo di cacciagione, a secondi di carne succulenti, ma anche da provare con una pizza con peperoni e verdure grigliate.  
 Da servire a 16°C

**🇬🇧** Classified DOC FRIULI, the Bellanotte Cabernet Franc is produced on Bellanotte's. The average vine age is 40 years with a yield per hectare of about 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters on lm, but characterized by major temperature differences between day and night. The harvested grapes undergo a long maceration and fermentation in temperature controlled stainless steel tanks, age for the next 10-12 months in stainless, and spend the next 12 months aging in bottle.

**Sensory analysis**  
 Intense, bright, ruby red color leads to elegant aromas of red and black fruits with supporting spice and herb characteristics. The palate echoes the bouquet with additional notes of yellow pepper. The wine has elegant, soft tannins and a long, savory finish and savory notes. Best consumed between 5-7 years

**Pairings**  
 Game, meat dishes, pizza, grilled vegetables. Serve at 16 ° C

## Tasting Notes

---



---



---



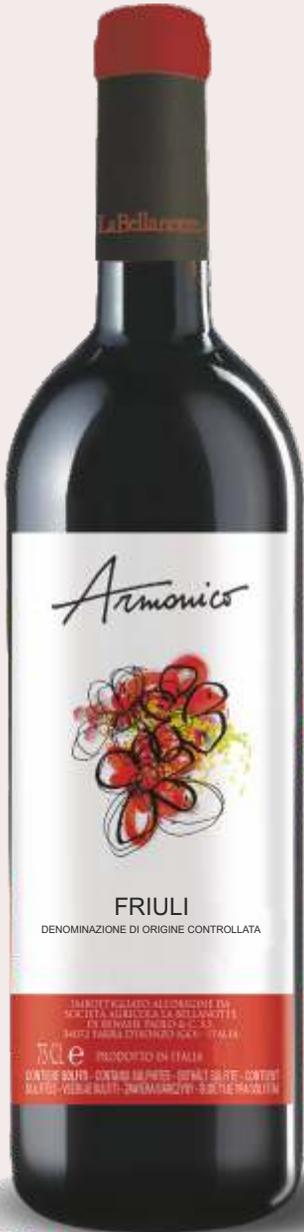
---



---



---



**Resa di produzione**  
Production yield **90 q.li/ha**

**Età media delle viti**  
Average age of vines **40 anni**  
years

Vitigno  
Varieties **Merlot**



**🇮🇹** Un DOC FRIULI , il nostro Merlot con un'età media delle viti di circa 30 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali.

Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto, iniziando da una lunga macerazione in tini di acciaio inox senza uso di lieviti selezionati, e maturando per i successivi 12 mesi sempre in acciaio; almeno altri 12 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue caratteristiche;

**Analisi sensoriale**

Rosso rubino luminoso e vivace, buona la struttura; l'olfatto si apre con note floreali alle quali si mescolano sensazioni fruttate quali iris, ciliegia ed amarena, poi tabacco, polvere di cacao con richiami tostati in successione. In bocca entra secco, gradevolmente caldo e ampio con un tannino ancora presente, ritornano questa volta note di caffè per un finale lungo e piacevole. Un vino che si apprezza in un range di 5/10 anni con buona evoluzione in cantina a bottiglia coricata.

**Abbinamenti**

Sicuramente è con preparazioni a base di carni rosse, arrosti, formaggi stagionati che ci regalerà la sua ottima bevibilità. Da servire a 16°C

**🇬🇧** Classified DOC FRIULI , the Bellanotte Merlot is all estate grown with an average vine age of 50 years and a yield per hectare of about 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters and benefits by the major, daily temperature range, which adds character and complexity to the wine. The harvested grapes are fermented in stainless steel tanks followed by a maturation period of 1 year in tank. The wine is held in bottle for an additional year before release.

Alcohol content of 13% vol.

**Sensory analysis**

The Bellanotte Merlot displays a bright, ruby red, color. The nose opens with floral notes of iris, black and red cherry with hints of tobacco and cocoa powder. The palate echoes the nose with lively structure, ample tannins and a long, lingering finish. The wine is best served at 5-10 years of age.

**Pairings**

Red meat, roasts, aged cheeses Serve at 16 ° C

**Tasting Notes**

---



---



---



---



---



---

# LINEA QUADRI



Arte e Passione per la Nostra Terra  
Art and Passion for our Land

La Bellanotte



**Clima**      **Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte**  
Climate      Characterized by extreme temperature changes between day and night

**Terreno**      **Calcereo con presenza di ghiaie**  
Soil      Calcareous gravel

**Altitudine**      **50 m s.l.m.**  
Altitude      50 m s.l.m.



<b>Resa di produzione</b> Production yield	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines	<b>50 anni</b> years Jahre
<b>Vitigno</b> Varieties	<b>RibollaGialla</b>



#### I.G.T. VENEZIA GIULIA

la nostra Ribolla Gialla con un'età media delle viti di circa 60 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte.

Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e stando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche;

#### Analisi sensoriale

Bello e vivace il colore giallo paglierino con riflessi verdolini, buona la consistenza; al naso presenta un impianto olfattivo votato verso note agrumate, si ritrova il pompelmo, poi scorza di cedro in contrappunto a sentori di pesca e pera kaiser, il tutto avvolto da sensazioni di fragranti erbe provenzali. L'ingresso in bocca si presenta con sensazioni di freschezza essendo l'equilibrio spostato verso le sensazioni dure - acidità e sapidità seppur l'elegante morbidezza conferisce al vino un'ottima piacevolezza, la nota di limoncella prevale in un finale sapido che lascia la bocca in attesa di un nuovo sorso.

#### Abbinamenti

Da provare in aperitivo con crostino alle erbe aromatiche, o su un piatto con prosciutto, mozzarella, pesca grigliata sopra un letto di insalatina. Da servire a 10/12 °C.

 Classified IGT VENEZIA GIULIA, the Bellanotte Ribolla Gialla (yellow Ribolla) is produced on their estate vineyards in Farra d'Isone with an average vine age of 60 years and a yield per hectare of about 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. Temperature fluctuations between day and night allow for the development of great character and complexity in the wine.

The wine is fermented in stainless steel tanks, held in tank for 5-6 months after fermented and rests in bottle for another 5-6 months before release.

#### Sensory analysis

Crystal, yellow color with green tones lead to a nose displaying citrus, grapefruit and lime zest with hints of peach, pear and herbs du Provence.

In the mouth, the wine is fresh and echoes the characteristics found in the bouquet with additional lemon grass notes and beautiful texture. The wine is balanced with vibrant, fresh acidity.

#### Pairings

Perfect as an aperitif, charcuterie, grilled fish, salads Serve at 10-12 °C.

### Tasting Notes

---



---



---



---



---



---



<b>Resa di produzione</b> Production yield	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines	<b>60 anni</b> years
<b>Vitigno</b> Varieties	<b>Friulano</b>



 Un D. O. C. COLLIO il nostro Friulano con un'età media delle viti di circa 60 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte.

Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e stando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche;

analisi sensoriale

Nella sua limpidezza si presenta in una veste giallo paglierino, ruota nel bicchiere dando presenza di buona consistenza; al naso esprime note di agrumi poi si evidenziano note vegetali quali fieno secco, fiori di campo e aromi di mandorla.

In bocca presenta un ottimo equilibrio fra acidità e morbidezza, ritorna l'agrume questa volta con note di pompelmo in un finale leggermente ma felicemente ammandorlato.

Sicuramente un vino da bersi giovane in un range di 3/5 anni

abbinamenti

L'abbinamento può essere scontato ma mai banale...con il prosciutto San Daniele, magari con l'aggiunta di fichi. Da servire a 10/12 °C

 The namesake grape of the region, Bellanotte Friulano is all estate grown and is DOC COLLIO The vines have an average age of about 60 years and a yield per hectare of about 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. The temperature is characterized by major fluctuation between day and night allowing for improved flavors and complexity. The path from the grape vine into wine is done 100% in stainless steel, starting with temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks, and then spending five months aging in stainless. A further 5-6 months is spent in bottle before release.

Sensory analysis

Clear, pale yellow in color, the nose reveals notes of citrus and herbs, with tones of dry hay, wildflowers and almond aromas. On the palate, the wine has good balance of fruit and acidity and echoes the citrus notes of grapefruit and almond on the nose with citrus notes of grapefruit and almond on the palate. A wine to be consumed young within 3-5 years.

Pairings

The classic, Friulian, food and wine pairing of the zone; Friulano with San Daniele prosciutto, perhaps with the addition of figs. Serve at 10-12 °C

## Tasting Notes

*" nel nome del vino, la lingua parlata in regione ed anche quello del popolo che in questa regione vive "*

---



---



---



---



<b>Resa di produzione</b> Production yield	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines	<b>60 anni</b> years
<b>Vitigno</b> Varieties	<b>Pinot Grigio</b>



 **D. O. C. Collio**

il nostro Pinot Grigio con un'età media delle viti di circa 40 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt.sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e sostando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche;

**Analisi sensoriale**

Si presenta di un bel giallo paglierino nel bicchiere, buona la consistenza ma è all'olfatto che presenta la sua eleganza fatta di profumi di fiori bianchi, fieno secco, mela granny e mallo di noce, sottile e leggera appare una nota di agrume. Al gusto si propone elegante, piacevole e con ottima persistenza, buona la freschezza che nel finale si veste di sapidità; un vino che esprime piena personalità e carattere deciso;

**Abbinamenti**

Da provare con un raviolo in pasta al nero di seppia con ripieno di pesce, servito su specchio di coulis di pomodoro, ed in genere con pesce in salsa.  
Da servire ad una temperatura non superiore ai 12°C

 Bellanotte's Pinot Grigio is classified DOC Collio and is produced on their estate vineyards in Farra d'Isonzo (GO) with an average vine age of 40 years and a yield per hectare of 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters with temperature fluctuations between day and night allowing for the development of great character and complexity in the wine.

The harvested grapes are fermented in temperature-controlled, stainless steel tanks and then resting in tank for 5-6 months after fermentation. The wine spends 5-6 months in bottle before release.

**Sensory analysis**

Bellanotte's Pinot Grigio displays a straw yellow color with scents of white flowers, dried hay, Granny Smith apple, and walnut with hints of citrus. On the palate, the wine echoes the bouquet with fresh, elegant flavors, good texture and a long, persistent finish. This is Pinot Grigio with strong character, personality and flavor.

**Pairings**

Pasta, seafood, tomato dishes, salads Serve at 12 ° C

**Tasting Notes**

---



---



---



---



---



---



<b>Resa di produzione</b> Production yield	<b>100 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines	<b>20 anni</b> years
<b>Vitigno</b> Varieties	<b>Traminer Aromatico</b>



## Doc FRIULI ISONZO

il nostro Traminer Aromatico con un'età media delle viti di circa 15 anni ed una resa per ettaro di circa 90 quintali.

Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e sostando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue caratteristiche; analisi sensoriale

Un giallo paglierino pieno, caldo apre ad un naso ricco, delicato, un vino che gioca sull'eleganza olfattiva picchè sull'esuberanza, note floreali lievi di gelsomino e acqua di rosa si mescolano a sensazioni fruttate di lichii e fiori di campo; in bocca si rivela fresco, con una buona acidità, ripropone un ritorno gustativo su note fruttate, buona lunghezza gustativa. abbinamenti

Da provare con polpettine di polpa di granchio in aperitivo, o con un'insalata di cous-cous di gamberi e cocco; Da servire a 10/12 °C

## Bellanotte's Traminer is an DOC FRIULI ISONZO

The average vien age is 15 years with a yield per hectare of 90 quintals.

The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. The weather is characterized by major temperature fluctuations between day and night, which is beneficial to flavor and development of complexity.

The path from grape cluster to wine starts with temperature controlled fermentation in stainless steel tanks and resting for five months in stainless after fermentation. The wine will spend another 5 months in bottle before release.

Sensory analysis

Pale yellow in color, the wine opens to rich, delicate floral notes of jasmine, rose water, fruity lichii and wild flowers. In mouth it is fresh, with a good acid tension and echoes the fruity notes found in the nose with good length on the palate.

Pairings

Crabmeat appetizer, grain salads with shellfis

Serve at 10-12 °C

## Tasting Notes

---



---



---



---



---



---



<b>Resa di produzione</b> Production yield	<b>70 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines	<b>40 anni</b> years
<b>Vitigno</b> Varieties	<b>Sauvignon</b>

 Un D. O. C. Friuli Isonzo il nostro Sauvignon con un'età media delle viti di circa 30 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e sostando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol

**Analisi sensoriale**

Si presenta cristallino nella sua limpida luminosità, la veste è giallo paglierino per questo Sauvignon " L' Umberto " di ottima fattura. Al naso presenta toni erbacei delicati non invasivi, ritroviamo sicuramente il carattere del vitigno ma declinato più su toni fruttati e comunque sì, la foglia di pomodoro, sì, la nota di peperone ma espressi in maniera meno marcata e sopra nuance mentolate, poi apre ad un fruttato maturo, vedi una pesca bianca poi note di frutta tropicale come ananas, mango. In bocca esprime ancora un carattere agrumato, asciutto si concede poco anche se si percepisce già un certo riflessivo equilibrio. Abbinamenti Sicuramente il felice connubio culinario è con gli asparagi nelle varianti con pasta o bolliti con un richiamo di limone, ma non si farà rifiutare con cozze al vapore, dove la nota salmastra del vino giocherà con la voluttuosa morbidezza del mitile. Da servire 12/14°C

 Bellanotte Sauvignon is 100% estate grown and is DOC Friuli Isonzo, The average vine age is 30 years with a yield per hectare of about 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. All Bellanotte wines benefit from a large, temperature fluctuation between day and night ideal for the development of flavor and complexity. After harvest, the grapes go into stainless steel, beginning with temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks, then spending the next five months in stainless. Finally, the wine is held in bottle for 5-6 months before release to develop its further character and complexity. Alcohol content is 13% vol.

**Sensory analysis**

Bright, pale yellow in color, the nose displays delicate, herbaceous, tomato leaf aromas with notes of pepper, menthol. It opens up to reveal aromas of ripe fruit, a white peach with hints of tropical fruit. In the mouth the wine echoes the nose with an underlying, citrusy character, crisp acidity and perfect balance.

Pairings Goat cheese, beets, asparagus, seafood and shellfish. Serve at 12 -14 C.

**Tasting Notes**

---



---



---



---



---



---

# LINEA MACERAZIO



Innovazione e Tradizione  
Innovation and Tradition

La Bellanotte



<b>Clima</b>	<b>Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte</b>
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
<b>Terreno</b>	<b>Calcareo con presenza di ghiaie</b>
Soil	Calcareous gravel
<b>Altitudine</b>	<b>50 m s.l.m.</b>
Altitude	50 m s.l.m.

Non Basta Macerare Uva per fare Buoni Vini

*It is not enough to macerate Grapes to make Good Wine*





<b>Resa di produzione</b> Production yield	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines	<b>60 anni</b> years
<b>Vitigno</b> Varieties	<b>Pinot Grigio</b>



## Pinot Grigio Ramato

**🇮🇹** DOC FRIULI prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Pinot Grigio Ramato, con un'età media delle viti di circa 60 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso da grappolo a vino è tutto svolto, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, successivamente la massa matura per un 50% sempre in acciaio e per il restante 50% in barrique di secondo, terzo passaggio per i successivi 5/6 mesi; infine si uniscono i vini e dopo un periodo di stabilizzazione, si imbottiglia, li resterà per i successivi 12 mesi dove avverrà l'affinamento; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol. Bellissima la veste luminosa ed ambrata, buona la consistenza, ma il meglio di se lo dà una volta avvicinato al naso, inizialmente quasi ritroso, poi si concede ed inizia un percorso olfattivo che spaziando da note di pompelmo rosa, mango e accenti di spezie orientali di tendenza dolce, si mescola a ricordi di miele fino ad arrivare a sentori di frutta secca con nuances tostate. In bocca l'ingresso è quasi morbido dando prova di un'equilibrio già ottimale, comunque rimane un vino fresco, sapido con richiami di caramello, ed un finale quasi minerale, buona, molto buona la lunghezza gustativa...un vino che si fa ricordare. Questo vino ci piace pensarlo in un calice a tulipano di media grandezza per apprezzarne al meglio colore e bouquet olfattivo, lo accostiamo sicuramente a gamberoni alla griglia, tagliata di tonno in crosta, ma anche a filetto di trota salmoneata marinata con lime e zucchero di canna su pere di cavolfiore e richiami di curry. Da servire a 13/14 °C

**🇬🇧** Carrying the DOC FRIULI, Bellanotte'sramato (coppered)Pinot Grigio is produced from their estate vineyards in Farrad'Isonzo (GO.) The average vine age is 60 years with a yield per hectare of 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meter but characterized by major temperature fluctuation between day and night. The path from grape cluster to wine begins with temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks. Subsequently, the grapes 50% in stainless steel and 50% in Barriques, 2 and 3 years old for 5 - 6 months. After a period of stabilization, the blends are unified and bottled where the wine will further age for 5 months. Alcohol content of 13% vol. Beautiful light rose and amber color leads to a nose, initially slightly backward that soon opens to notes of pink grapefruit, mango, and accents of sweet, Asian spices with notes of honey, dried fruit and toast. Palate entry signals a fresh, fruity, integrated with good texture, hints of caramel and a long, mineral finish. A larger, tulip glass is recommended to appreciate the color and bouquet. Pair with grilled prawns, draw near to grilled prawns, tuna, salmon, fresh water fish and vegetables marinated and spiced. Serve at 13-14 °C

### Tasting Notes

---



---



---



---



---



---



<b>Resa di produzione</b> Production yield	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines	<b>60 anni</b> years
<b>Vitigno</b> Varieties	<b>Chardonnay</b>

**IT** D. O. C. Friuli Isonzo

il nostro Chardonnay, con un'età media delle viti di circa 60 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte.

Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in vasche in cemento dove rimane in macerazione con le buccie per un lungo tempo, fermentando con i lieviti naturali, matura poi nei mesi successivi in Barriques, Questo vino esce sul mercato un anno dopo gli altri vini, in quanto questi vini importanti hanno bisogno di una giusta maturazione in bottiglia per poter esprimere al meglio le proprie caratteristiche.

**Analisi sensoriale**

Si presenta di un bel colore giallo oro, al roteare nel bicchiere esprime un olfatto elegante fatto di sensazioni floreali, fiori gialli in leggero appassimento, note fruttate quali mela, ananas caramellato che si sposta su note mielate con rimandi e nuances vegetali, davvero bella questa espressione di Chardonnay friulano. In bocca entra con già un ottimo equilibrio ed una beva felice, ritornano note fruttate delicate quali pesca bianca, lievi sensazioni speziate; un vino da bersi sì giovane ma che in un arco di tempo di 3/5 anni riuscirà sicuramente ad esprimere complessità olfattive molto interessanti.

**Abbinamenti**

In genere ottimo con piatti a base di pesce, una pasta con aragostelle, con filetto di branzino al cartoccio servito con patate condite Da servire a 10/12 °C.



Bellanotte's Chardonnay is 100% estate grown from the DOC Friuli Isonzo wine. The average age of the vines is 60 years with a yield per hectare of about 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters and characterized by major temperature differences between day and night, which creates an environment for wines of great character and complexity. The harvested grapes are first fermented in temperature controlled, stainless steel tank where the wine remains to age for 5-6 months after fermentation. Another 5-6 months is spent in bottle before release. Alcohol content is 13% vol.

**Sensory analysis**

Beautiful, yellow gold color leads to elegant aromas of yellow flowers, light, fruity notes of apple, caramelized pineapple with notes of honey. The Bellanotte Chardonnay is a truly beautiful expression of Chardonnay from Friuli. In the mouth the wine echoes the nose with additional fruity notes of white peach all with extremely good balance of fruit and acidity.

Drink within 3-5 years.

**Pairings**

Excellent with seafood, lobster and other shellfish  
Serve at 10-12 ° C.



**Tasting Notes**

---



---



---



---



---



---



---



<b>Resa di produzione</b> Production yield	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines	<b>60 anni</b> years
<b>Vitigno</b> Varieties	<b>Malvasia</b> Istriana



**🇮🇹** Un D. O. C. Friuli la nostra Malvasia Istriana con un'età media delle viti di circa 60 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in vasche in cemento dove rimane in macerazione con le buccie per un lungo tempo, fermentando con i lieviti naturali, matura poi nei mesi successivi in Barriques, Questo vino esce sul mercato un anno dopo gli altri vini, in quanto questi vini importanti hanno bisogno di una giusta maturazione in bottiglia per poter esprimere al meglio le proprie caratteristiche.

**analisi sensoriale**  
Limpido e bello il giallo paglierino carico, buona la consistenza; un naso delicato che dai fiori bianchi ci conduce in sensazioni olfattive fresche di frutta matura ma croccante su note di agrumi si accendono lievi sentori di mela e susina bianca.  
In bocca domina la freschezza con un finale sapido, asciutto, rimandi di timo-limone, ottima la lunghezza gustativa.

**abbinamenti**  
Un vino da provare, servito ad una temp di 10/12 °C con una lasagna ai due salmone e besciamella di mare, ma perché no con un ottimo formaggio quale è il Montasio.  
Da servire a 10/12 °C

**🇬🇧** A DOC Friuli, our Istrian Malvasia vines with an average age of about 60 years and a yield per hectare of about 80 tons. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. on lm, but characterized by major temperature differences between day and night. The path from the cluster in wine is very different from other wines, starting from a temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks, with the skins for 28 days and stopping for the next five months always in small concrete tanks, at least another 5-6 months will be the time that will remain in the bottle to

**Sensory Analysis**  
The wine exhibits a bright yellow straw color with aromas and flavors of delicate, white flowers, fresh, ripe fruit and crisp, citrus notes with hints of apple and white plum. The wine has good texture on the palate and a long, complex finish. In the mouth it dominates the freshness with a final fruity, dry, references thyme-lemon, good length on the palate.

**Pairings**  
Serve at 10-12 °C with all seafood and the famous, Friulian, Montasio cheese.

## Tasting Notes

---



---



---



---



---



---

## LINEA PREMIUM



La Massima espressione del nostro Carattere  
The highest expression of our Character

La Bellanotte



**Clima** Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte  
Climate Characterized by extreme temperature changes between day and night

**Terreno** Calcareo con presenza di ghiaie  
Soil Calcareous gravel

**Altitudine** 50 m s.l.m.  
Altitude 50 m s.l.m.



<b>Resa di produzione</b> Production yield	<b>60 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b> Average age of vines	<b>50 anni</b> years
<b>Vitigno</b> Varieties	<b>Sauvignon &amp; Friulano</b>

**I** Un D. O. C. Friuli Isonzo, il nostro Luna De Ronchi nato dal felice connubio di Sauvignon e "Toca" Friulano, con un'età media delle viti di circa 50 anni ed una resa per ettaro di circa 70 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e stando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue caratteristiche; Cristallino, un bel giallo paglierino con riverberi verdolini e buona consistenza sono le note vincenti di questo vino fatto del miglior Sauvignon e del vino territorio di questa regione che è il Friulano. Un naso di aristocratica eleganza dipana un ventaglio olfattivo di delicate note vegetali che dalla foglia di pomodoro si apre a rintocchi di erbe aromatiche come salvia, timo-limone, il tutto sorretto dalla fresca acidità del Friulano; il sorso è fresco, si apprezza un carattere lievemente setoso, buona la struttura, entra in bocca con note quasi citrine poi evolve su pompelmo, una nota piacevolmente agrumata con un finale asciutto e sapido. Vino espressione della migliore tradizione vitivinicola friulana. Un vino pervaso di ammaliante bontà e piacevole bellezza si abbina felicemente a primi piatti come un risotto agli asparagi, magari quelli bianchi friulani, a piatti a base di pesce sia per primi con pasta, o secondi piatti con pesce pregiato. Da servire a non più di 12°C

**UK** Bellanotte's, Luna di Ronchi from DOC, Friuli Isonzo vineyards  
Luna De Ronchi is a blend of Sauvignon and "Toca" Friulano, with an average age of the vines about 50 years and a yield per hectare of about 70 tons. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. The area is characterized by major temperature differences between day and night lending increased complexity and texture to the wine. The path from grape cluster to wine is done 100% in steel, starting from a temperature controlled fermentation in stainless steel tanks, and remaining for the next five months in stainless. The wine is then held another 5-6 months in the bottle to express its fully realized, range of characteristics. The Luna dei Ronchi exhibits a beautiful, crystal, yellow color with greenish reflections. A nose of aristocratic elegance unfolds an aromatic, range of delicate vegetal notes with tomato leaf opening to flavors of herbs such as sage, thyme-lemon, all supported by the fresh acidity of Friuli; The fresh, silky character hits the pallet with good structure with notes of grapefruit almost citrine and then evolves into long notes of pleasant, citrus flavors. The wine finishes with a crisp, fruity and finally dry impression on the pallet. The Luna dei Ronchi pairs beautiful with pasta, vegetable risotto and all seafood dishes. Serve at no more than 12 ° C

## Tasting Notes

---



---



---



---



---



---



**Resa di produzione** 50 q.li/ha  
 Production yield

**Età media delle viti** anni  
 Average age of vines 70 years

**Vitigno**  
 Varieties Merlot



## 100% Merlot

 Un D. O. C. Friuli Isonzo il nostro Roja de Isonzo, ottenuto con uve Merlot 100% e un'età media delle viti di circa 70 anni ed una resa per ettaro di circa 50 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto, iniziando da una lunga macerazione in tini di acciaio inox, e maturando per i successivi 60 mesi in grandi botti di legno; almeno altri 24 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere al meglio le sue caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica importante. Si presenta di colore rosso rubino, leggermente granato sull'unghia, buona la consistenza. Un naso elegante, ricco, presenta una complessità olfattiva interessante che da un floreale di petali rossi in leggero appassimento si sposta su piccoli frutti neri più chè rossi con note di amarena, evolve poi su sentori di tabacco biondo, polvere di caffè, liquirizia ed un finale quasi con richiami di pepe. In bocca entra secco, gradevolmente morbido, caldo con un tannino già integrato, sapido il finale; lunga la persistenza gustativa, si ripropone questa volta una frutta nera in confettura, poi un finale speziato, un vino che fa dell'eleganza più che della potenza gustativa la chiave di lettura di un territorio che si parla di vini bianchi ma che al contempo regala preziose sorprese nei vini rossi. Abbinamenti un vino come questo Roja de Isonzo richiama senza mezzi termini piatti di carne rossa importanti con lunghe cotture, quali stufati, brasati, o perché no una polenta con selvaggina di pelo e formaggi stagionati. Da servire a 16/18 °C

 The Belanotte Reserve Merlot is estate grown and DOC Friuli Isonzo. The Roja is 100% Merlot with an average age of the vines about 70 years and a yield per hectare of about 50 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. Broad temperature fluctuations between day and night create an ideal production Environment for wines of character and complexity. The wines begin with a long maceration in stainless steel tanks followed by maturation in new, big barrel for 60 months after which, the wine will remain in bottle for 24 months. The wine displays a ruby red color with light garnet on the edge. The rich, elegant bouquet exhibits complex, floral red petal flowers, black stone fruit with hints of black cherry, blond tobacco, coffee powder, licorice and a final wisp of pepper. In the mouth, the wine echoes the nose with additional notes of black fruit jam, savory notes, warm tannins and a long lingering finish; Braised and slow cooked, red meat dishes, game, aged cheeses. Serve at 16-18 °C

### Tasting Notes

---



---



---



---



---



---

**Resa di produzione**  
Production yield **60 q.li/ha**

**Età media delle viti**  
Average age of vines **30 anni**  
years

**Vitigno**  
Varieties **Pinot Nero**



## Pinot Nero



### Friuli Pinot Nero

Quando si stappa una bottiglia di Pinot Nero, le aspettative sono sempre elevate: l'azienda La Bellanotte riesce con questo Friuli DOC a soddisfare il palato con un prodotto la cui classe risiede nell'equilibrio e nella rotondità delle sensazioni. Le uve fermentano in acciaio alla temperatura di 28 °C, per poi affinare in botti di rovere per circa 18 mesi. Una bottiglia che racconta la perfetta sinergia fra Paolo e questa terra a lui così cara.

Nel calice si manifesta con una tonalità rosso rubino leggera, molto brillante. I profumi al naso sono delicati e avvolgenti, e pongono in evidenza aromi di ribes nero, prugna, pepe e vaniglia. All'assaggio è strutturato, ricco, rotondo, giustamente fresco. Abbinamenti Ottimo con la selvaggina da piuma, è da provare anche con zuppe di legumi saporiti. Perfetto anche con i formaggi mediamente stagionati, dà il meglio di sé con il petto di piccione con spinaci e uvetta.



### Friuli Pinot Noir

When you uncork a bottle of Pinot Noir, expectations are always high: with this Friuli DOC the La Bellanotte company manages to satisfy the palate with a product whose class lies in the balance and roundness of sensations.

The grapes ferment in steel at a temperature of 28 °C, and then refine in barrels oak for approximately 18 months. A bottle that tells of the perfect synergy between Paolo and this land is so dear to him.

In the glass it manifests itself with a light, very brilliant ruby red hue. The aromas on the nose are delicate and enveloping, and highlight aromas of blackcurrant, plum, pepper and vanilla. When tasted, it is structured, rich, rounded and appropriately fresh.

Pairings Excellent with feathered game, it is also worth trying with soups tasty legumes. Also perfect with medium-aged cheeses, it gives its best itself with pigeon breast with spinach and raisins.



### Tasting Notes

---



---



---



---



---



---

**Resa di produzione** 30 q.li/ha  
Production yield

**Età media delle viti** anni  
Average age of vines 60 years

**Vitigno**  
Varieties Picolit



## Sweet Sweet Sweet

 Questo nostro vino da tavola dolce, ottenuto con uve Picolit 100% raccolte e successivamente appassite, vengono successivamente pressate pressate dopo alcuni mesi.

L'appassimento avviene su cannicci in ambiente fresco, asciutto e ventilato per circa tre mesi. Fatta la pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare in caratelli di rovere francese per 30 giorni per poi passare in altri caratelli per il periodo di affinamento che durerà circa 24 mesi.

**Analisi sensoriale** Brillante di luce propria il giallo oro antico di questo vino dolce, rotea con lenta grazia nel bicchiere. Un naso complesso e ampio presenta un "barocco olfattivo" fatto di richiami di albicocca disidratata, datteri, fichi, poi una speziatura dolce si rinfranca con note di scorza di arancia candita sopra ricordi di miele, per virare su sentori di pepe, bianco per intenderci, un piacevole tocco di pietra focaia sul lungo e variegato finale. In bocca non cambia registro è sì dolce l'ingresso ma un'ottima spalla acida regola e regala una felice degustazione, nella sua lunghezza gustativa ritorna la frutta in confettura e secca con note tostate. Un vino che sa farsi ricordare.

**abbinamenti** L'armonia gustativa di questo "Vento dell'Est" ottenuto da uve Picolit si apprezza in contemplative riflessioni...o più prosaicamente ma non meno edificabili degustazioni con dell'ottima pasticceria secca o formaggi di buona stagionatura o erborinati...perché no!!!

 Picolit dates back to the European courts circa 1700 and throughout the 18th century, Picolit was considered along side top sweet wines, as the preeminent sweet wines of the world.

The Picolit bunches appear decimated by birds with a mere 30-40 tiny grapes per scraggly bunch. The Bellanotte Picolit is produced from estate grown grapes harvested in October and subsequently dried on reed mats for about 3 months in a cool, dry, ventilated shed before being pressed in December. The grapes are softly pressed and the must fermented in French oak barrels for 30 days before moving to other barrels for 4 months.

**Sensory analysis** The Bellanotte Picolit displays a shining, light yellow/ gold color. The highly complex bouquet of dried apricots, dates, figs leads to secondary aromas of spicy/sweet notes of candied orange peel, honey with hints of white pepper and a touch of flint.

On the palate, the wine echoes the complex nose with additional flavors of candy, dried fruits and toasty notes. The wine exhibits unctuous sweetness balanced by good acidity. The quintessential example of Picolit in Italy today; a truly memorable wine.

**Pairings** Excellent with pastries and ripe, blue cheeses but best, alone; desert in a glass.



### Tasting Notes

---



---



---



---



---



---

## LINEA BOLLE



il piacere di bere una bollicina  
the pleasure of drinking a sparkling wine

La Bellanotte



**Clima** Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte  
Climate Characterized by extreme temperature changes between day and night

**Terreno** Calcereo con presenza di ghiaie  
Soil Calcareous gravel

**Altitudine** 50 m s.l.m.  
Altitude 50 m s.l.m.

**Resa di produzione** 70 q.li/ha  
Production yield

**Età media delle viti** 70 anni  
Average age of vines

**Vitigno** Pinot Nero  
Varieties



**& Bollicine**  
**Bellanotte**



**IT** LUDOVIKA Spumante, il nostro Pinot Nero, con un'età media delle viti di circa 60 anni ed una resa per ettaro di circa 100 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e sostando per i successivi 3 mesi sempre in acciaio in autoclave dove avviene una lenta rifermentazione, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche; Metodo Charmat ottenuto da uve Pinot Nero 100% un leggero passaggio sulle bucce per estrarre questo colore intrigante, invogliante, un rosa carico di antico, buona anche la persistenza della mousse nel bicchiere con una bollicina elegante. Al naso ci propone un ventaglio olfattivo che spazia da leggere note agrumate a felici sensazioni di erbe aromatiche. La piacevolezza ritorna anche nel sorso, facendo dell'effervescenza un punto felice della degustazione; in bocca entra fresco, con carattere per un finale che richiama in maniera piacevole una nota ammandorlata. Abbinamenti Ottimo come aperitivo con crostini alle erbe aromatiche, ma da provare anche con un'ottima frittura di pesce.

**EN** Ludovika is produced in the Charmat method from 100% Pinot Noir grapes grown on the Bellanotte. The Charmat method includes a short time of skin contact to extract color and add to the character and complexity of the wine.  
Sensory Analysis  
The nose offers an intriguing range of light citrus with notes of various herbs. The palate echoes the nose with citrus and herbs with additional rose flavors and a hint of almond. The wine finishes with persistent, elegant mousse and lively effervescence.  
Pairings  
Excellent, as an aperitif, fried fish, and myriad, smaller plates.

*Tasting Notes*

---



---



---



---



---



---

# La Bellanotte Alessandro Ribolla Gialla Spumante

Resa di produzione 90 q.li/ha

Production yield

Età media delle viti

Average age of vines

25 anni

years

Vitigno

Varieties

Ribolla Gialla



## & Bollicine Bellanotte



Il "BELLANOTTE ALESSANDRO BRUT" è uno Spumante Brut Ribolla Gialla fragrante, caratterizzato da profumi intensi che richiamano i sentori propri del varietale utilizzato. Si tratta di un vino dotato di una struttura leggera, con una spuma persistente che rende il sorso particolarmente morbido, perfetto per accompagnare le occasioni più informali, come un golardico aperitivo in casa in compagnia dei propri amici. Il Brut "ALESSANDRO" è uno Spumante a base di Ribolla Gialla, vitigno autoctono a bacca bianca. I grappoli, dopo la raccolta, vengono diraspatis, e gli acini si avviano alla fase di pressatura soffice. Il mosto fiore ottenuto viene mantenuto a basse temperature sino al momento della presa di spuma, che avviene in autoclave. Il prodotto rimane ad affinare sui lieviti per 5 mesi in autoclave, per poi venire imbottigliato e commercializzato. Lo Spumante Brut RIBOLLA GIALLA "ALESSANDRO" si rivela alla vista con un colore giallo paglierino luminoso, attraversato da una fila di bollicine regolari, dotate di buona persistenza. La progressione di note al naso è sostanzialmente floreale, con leggeri rimandi al miele e alla frutta a polpa gialla ben matura. All'assaggio è di corpo leggero, con un sorso rinfrescante e una beva scorrevole, connotata da un finale nitido e pulito. Un'etichetta firmata La Bellanotte che ci consente di affrontare l'ora dell'aperitivo con un valido compagno sulla tavola! Colore Giallo paglierino luminoso con bollicina leggera Profumo Sensazioni di fiori bianchi, camomilla, miele di tiglio e frutta a polpa gialla matura Gusto Fresco, morbido e appagante, con una bollicina lieve e un finale pulito e asciugante

The "BELLANOTTE ALESSANDRO BRUT" is a fragrant Brut Ribolla Gialla sparkling wine, characterized by intense aromas that recall the hints of the variety used. It is a wine with a light structure, with a persistent foam that makes the sip particularly soft, perfect to accompany the most informal occasions, such as a fun aperitif at home with your friends. The "ALESSANDRO" Brut is a sparkling wine based on Ribolla Gialla, a native white berried grape. The bunches are de-stemmed, and the grapes go to the soft pressing phase. The flower must obtained is kept at low temperatures until the moment of the second fermentation, which takes place in an autoclave. The product remains on the lees for 5 months in an autoclave, to then be bottled and marketed. The sparkling wine is revealed to the eye with a bright straw yellow color, crossed by a row of regular bubbles, with good persistence. The progression of notes on the nose is substantially floral, with slight references to honey and well-ripened yellow fruit. The tasting is light-bodied, with a refreshing sip and a smooth drink, characterized by a clear and clean finish. A label signed La Bellanotte that allows us to face aperitif time with a valid companion on the table! Color Bright straw yellow with light bubbles Scent Sensations of white flowers, chamomile, linden honey and ripe yellow pulp fruit Taste Fresh, soft and satisfying, with a light bubbles and a clean and drying finish

### Tasting Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

### Come arrivare

#### In aereo

L'aeroporto più vicino si trova a Ronchi dei Legionari "Trieste" (10Km), altrimenti Venezia (100 Km).

#### In macchina

- Per chi proviene da Ovest (Venezia): autostrada A4 direzione Trieste, uscita di Villesse, superstrada per Gorizia, uscita di Gradisca d'Isonzo, strada statale 351 in direzione Gorizia.

- Per chi proviene da Nord: autostrada A23 in direzione Udine, autostrada A4, direzione Trieste, uscita Villesse, superstrada per Gorizia, uscita di Gradisca d'Isonzo, strada statale 351 in direzione Gorizia.

- Per chi proviene da Est (Trieste): autostrada A4 in direzione Venezia, uscita Villesse, superstrada per Gorizia, uscita di Gradisca d'Isonzo, strada statale 351 in direzione Gorizia.

### How to reach the Winery La Bellanotte

#### By airplane.

The nearest airport is in Ronchi dei Legionari Airport "Trieste" (10Km), otherwise Venice (100 Km).

#### By car

- Arriving from West (Venice): highway A4 direction Trieste, way out Villesse, highway to Gorizia, way out of Gradisca d' Isonzo, main road 351 direction Gorizia.

- Arriving from North: highway A23 direction Udine, highway A4, direction Trieste, way out Villesse, highway for Gorizia, way out of Gradisca d' Isonzo, main road 351 direction Gorizia.

- Coming from East (Trieste): highway A4 direction Venice, way out Villesse, highway for Gorizia, way out of Gradisca d' Isonzo, main road 351 direction Gorizia.









La Bellanotte

Tel/Fax +39 0481 888020 - [info@labellanotte.it](mailto:info@labellanotte.it) - [www.labellanotte.it](http://www.labellanotte.it)  
Strada della Bellanotte - 34072 Farra d'Isonzo (Gorizia) Italia

# La Bellanotte