



Resa di produzione Production yield Produktionsausbeute	80 q.li/ha
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 anni years Jahre
Vitigno Varieties Rebsorten	Pinot Grigio

Pinot Grigio Ramato

■ I. G. T. 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, lì 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 sé 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 gamberi alla griglia, tagliata di tonno in crosta, ma anche a filetto di trota salmoneata marinata con lime e zucchero di canna su perea di cavolfiore e richiami di curry. Da servire a 13/14 °C

■ Carrying the Venezia Giulia IGT, Bellanotte's ramato (coppered) Pinot Grigio is produced from their estate vineyards in Farra d'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

■ Faszinierend in ihrer intensiven Farbe zwischen Kupfer und Antik Gold, sodaß man ohne Worte bleibt, wenn man den Glas an der Nase bringt, einer Aufrühr 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.

Tasting Notes
