



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	Friulano

 Un D. O. C. Friuli Isonzo prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), 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 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; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol

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'agrumo 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's Friulano is all estate grown and is DOC Friuli Isonzo. 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. Alcohol content of 13% volume.

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

 Verkostung bringt uns zu einem Strohgelb mit einer guten Masse, die sich in das Glas bewegt. Spuren des Glycerins, die langsam und eng bemerken. Gute olfaktorischen Komplexität, die durch reintonig Mineral, durch vegetabile Aromen (Noten von exotischen Früchten) und verwelkte gelbe Blumen bringt uns direkt zu einem eleganten Nase. Sicherlich trocken im Mund mit unterschiedlichen Noten von Mineralität und Säure, die nicht ohne weiteres durch Weichheit ausgeglichen wird, da ein junger Wein ist. Allerdings intensiver und anhaltende Mund, so dass es einen Wein bereit zum trinken ist, nicht noch für eine lange Zeit zu halten.

Bei einer Temperatur von 12 °C mit nicht sehr großen Gläsern servieren, in Kombination mit Steinbutt und Meeresfrüchte-Sauce.

Empfehlungen
Frico mit Kartoffeln, auch mit gefüllten Kaninchen, Huhn, Käse mit Kräutern oder Kräuter

Tasting Notes

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