



Resa di produzione Production yield Produktionsernte	90 q.li/ha
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	35 anni years Jahre
Vitigno Varieties Rebsorten	Merlot

Un I. G. T. Venezia Giulia prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), 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; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol

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 apprezzerà 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, arrostiti, formaggi stagionati che ci regalerà la sua ottima bevibilità. Da servire a 16°C

Classified IGT Venezia Giulia, the Bellanotte Merlot is all estate grown with an average vine age of 30 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

Medienkonzentration, lebendig und leuchtend in der Farbe, ein schönes Rubinrot; mittlere Konsistenz mehr Alkoholic als Glycerin, wenn man die langsamen Tränen auf die Kanten von der Becher sieht, nicht sehr breit. Die Düfte sind intensiv und mit gutem Fortschreiten. Man schätzt die blumige fruchtigen roten Rose, Kirschen in Brantwein, kleine Waldbeerenfrüchten, rauchige und geröstete Noten von Kakaound schließlich die blonde Tabak. Unter den Gaumen zeigt widerstandsfähigem Stoff und alle Teile sind ziemlich intensiv und etwas mehr Tannin, wobei ein wenig adstringierend. Der Schluß ist fruchtig und wie Geruch gibt geräucherte Hinweise. Ein vielversprechender Merlot, in den nächsten Jahren zu folgen. Ein Wein, wo man die glückliche Mischung zwischen den Eigenschaften des friaulischen roten und der Trauben sehen kann. Zeigt gute Prädisposition für Alterung und kann in der Kellerei ruhig bleiben, die Zeit wird ihn verbessern. Serviert bei 16 °C, hohe und ziemlich große Gläser.

Tasting Notes
