



Resa di produzione Production yield Produktionausbeute	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

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

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.

Alcohol content is 13% vol.

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

■ Die Farbe ist blassgelb, kristallin, blumenstrauß basiert hauptsächlich auf blumige Reihe, mit besonderem Schwerpunkt auf Akazie Blume, aber schöne Noten mit Zitrusfrüchten, süß und cremhaltig und eine leichte, aber signifikante Mineralität.

Der Gaumen hat eine schöne Fülle, richtige Frische aber auch eine Geschmeidigkeit und Geschmack, die die Früchte umgibt, macht es besonders attraktiv, während die Ende wendet sich nach Noten von Akazienhonig.

Es eignet sich sehr gut zu begleiten, serviert rund 11-12 °C, gebackene Sardellen, Lachs, Tintenfisch-Salat, Schinken von Sauris, Gnocchi mit Pesto, Fröschesuppe, Lauch-Gratin, Kräuter, Gänsebrust geräuchert mit Apfelkompott.

serviert rund 11-12 °C

Tasting Notes
