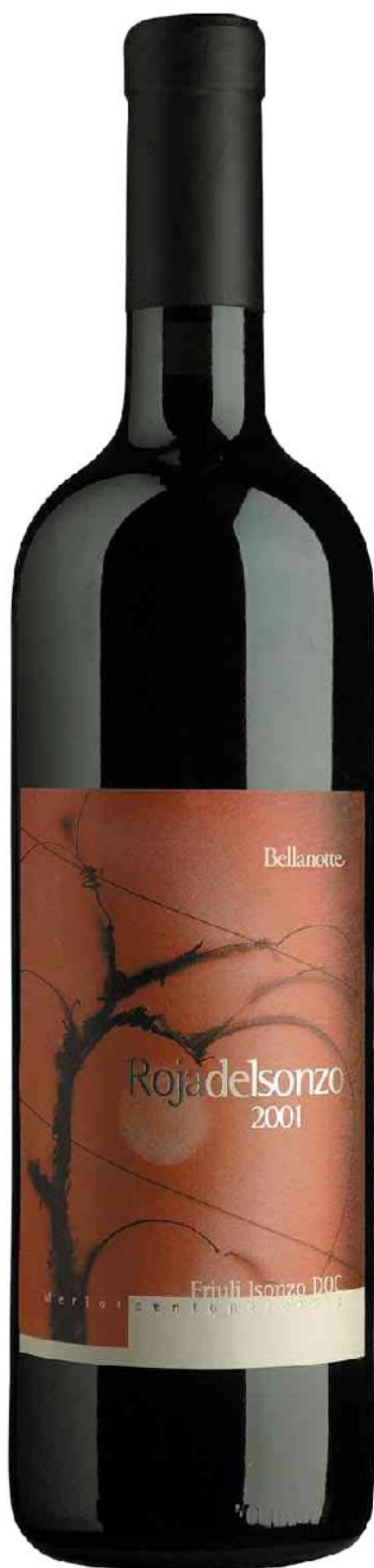




Resa di produzione Production yield Produktionsausbeute	50 q.li/ha
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	70 anni years Jahre
Vitigno Varieties Rebsorten	Merlot

100% Merlot

Un D. O. C. Friuli Isonzo prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), 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 12 mesi in barrique nuove; almeno altri 24 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere al meglio le sue caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 13,5% vol.

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 che 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, produced in Farrad'Isonzo (GO.) 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, French barriques for 12 months after which, the wine will remain in bottle for 24 months. Alcohol content of 13.5% vol. 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

Reintönig rubinrote Farbe, mittlerer Festigkeit und von mittlerer Struktur, ziemlich intensive Aromen und gute Komplexität: Paprika, rote Johannisbeere und Kirsche, die mit Sauerstoff, Platz für weitere komplexe Schattierungen von blond Tabak und pikant rosa Pfeffer. Der Geschmack schätzt man die festige Struktur, ziemlich gut, elegant, nicht sperrig. Es ist ein ziemlich warmer Wein ganz zart, zeigt klare Lebendigkeit, hat samtigen Tanninen und exzellente Verarbeitung, die bereits in guter Mischung scheint. Ein Wein, der fast sein Gleichgewicht erreicht hat, obwohl zur Zeit die Jugendeigenschaften scheint, wie es sein sollte. Der Wein bietet eine gute Persistenz, angenehm und im Einklang mit dem Kontext, in dem frisch gepflückten roten Beeren zurückkehren, dann Tabak, ein typisches Merkmal der Traube, und Gewürzen. Zeigt eine gute Neigung für Alterung und man kann sicher speichern. Er ist schon sehr gut zum trinken, bei 16-18 °C serviert, hohe und große Gläser, begleitend saftigen roten Fleischgerichten, auch würzig, gekochtes Rindfleisch und Gulasch.

Tasting Notes
