

La Bellanotte

Sauvignon "L' Umberto"

FRIULI ISONZO DOC



Resa di produzione Production yield Produktionsausbeute	80 q.li/ha
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	30 anni years Jahre
Vitigno Varieties Rebsorten	Sauvignon

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

Analisi sensoriale

Si presenta cristallino nella sua limpida luminosità, la veste è giallo paglierino per questo Sauvignon "L' Umberto" di ottima fattura. Al naso presenta toni erbacei delicati non invasivi, ritroviamo sicuramente il carattere del vitigno ma declinato più su toni fruttati e comunque sì, la foglia di pomodoro, sì, la nota di peperone ma espressi in maniera meno marcata e sopra nuance mentolate, poi apre ad un fruttato maturo, vedi una pesca bianca poi note di frutta tropicale come ananas, mango. In bocca esprime ancora un carattere agrumato, asciutto si concede poco anche se si percepisce già un certo riflessivo equilibrio.

Abbinamenti Sicuramente il felice connubio culinario è con gli asparagi nelle varianti con pasta o bolliti con un richiamo di limone, ma non si farà rifiutare con cozze al vapore, dove la nota salmastra del vino giocherà con la voluttuosa morbidezza del mitile.

Da servire 12/14°C

UK Bellanotte Sauvignon is 100% estate grown and is DOC Friuli Isonzo, produced in Farra d'Isonzo (GO.) The average vine age is 30 years with a yield per hectare of about 80 quintals.

The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters.

All Bellanotte wines benefit from a large, temperature fluctuation between day and night ideal for the development of flavor and complexity.

After harvest, the grapes go into stainless steel, beginning with temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks, then spending the next five months in stainless.

Finally, the wine is held in bottle for 5-6 months before release to develop its further character and complexity. Alcohol content is 13% vol.

Sensory analysis

Bright, pale yellow in color, the nose displays delicate, herbaceous, tomato leaf aromas with notes of pepper, menthol. It opens up to reveal aromas of ripe fruit, a white peach with hints of tropical fruit. In the mouth the wine echoes the nose with an underlying, citrusy character, crisp acidity and perfect balance.

Pairings Goat cheese, beets, asparagus, seafood and shellfish. Serve at 12 -14 C.

Ein DOC Friuli Isonzo, in Farra d'Isonzo (GO), unseren Sauvignon produziert Durchschnittsalter der Reben über 30 Jahren und einem Hektarertrag von etwa 80

Der Boden dieser Gegend ist kalkhaltig mit Kies, auf einem Hügel gebaut 50/100 mt. auf lm, aber gekennzeichnet durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Weg von dem Cluster in Wein ganz in Stahl durchgeführt, ausgehend von

einer Fermentations in temperaturgesteuerten Edelstahltanks und Pause für die nächsten fünf Monate in Edelstahl, mindestens noch 5-6 Monate wird die Zeit, in der Flasche bleibt, um seine Eigenschaften exprimieren wird; Es stellt sich mit einem Alkoholgehalt von 13% vol

Sensorische Analyse Ist kristallklar in seiner Helligkeit ist das Gewand hellgelb bis diese Sauvignon "L' Umberto" gut ausgeführt. Die Nase präsentiert zart kräuterigen nicht-invasive, sicherlich finden wir den Charakter der Trauben lehnte aber die meisten von fruchtig und noch ja, Tomatenblatt, ja, die Note von Pfeffer, aber in einer weniger stark exprimiert und oben Nuancen Menthol, öffnet sich dann in eine reife Frucht, dann sehen, ein weißer Pfirsich Notizen tropischen Früchten wie Ananas, mango. In Mund noch drückt eine zitronigen Charakter, trocknen Sie es etwas macht, auch wenn Sie bereits erhalten einige nachdenkliche Gleichgewicht. Gewiß ist die kulinarische Paarungen glückliche Ehe ist mit dem Spargel in

Varianten mit Pasta oder mit einem Rückruf von Zitrone gekocht, aber Sie werden mit Miesmuscheln, wo verweigern beachten Brackwein mit dem üppigen Weichheit der Muschel. Servieren bei 12/14 ° C

Tasting Notes
