

Bellenda - Via Giardino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel: +39 0438 92025 - fax: +39 0438 92015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



**BELLEND'A**  
1986

### **CONTRADA DI CONCENIGO COLLI DI CONEGLIANO ROSSO DOC**

Issu de l'assemblage des Merlot, Cabernet Sauvignon et Marzemino on en produit chaque année un nombre de bouteilles limité. Vinifié dans des cuves d'acier en contact avec les lies pendant 15-18 jours, il est élevé dans de petites barriques de chêne pendant 18 mois environ. Au cours de cette période le vin s'enrichit d'arômes et saveurs pleins et complexes. Son merveilleux œil rouge rubis intense au reflets violacés en témoigne. Il est conseillé de le déboucher deux heures avant de le boire et le servir à la température de 16-18° C; il accompagne les rôtis de viande rouge, du braisé, du gibier aussi bien que les fromages vieillis.

**Œil:** rouge rubis intense aux reflets violacés

**Nez:** légèrement herbacé aux nuances de framboises et griottes; éthéré grâce à l'élevage en barriques. En vieillissant il dégage des senteurs délicates de violette.

**Bouche:** sèche et ronde, harmonieuse, très corsée et légèrement herbacée.