

Bellenda - Via Giardino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel +39 0438 92025 - fax +39 0438 920015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



BELLEND'A
1986

CONTRADA DI CONCENIGO COLLI DI CONEGLIANO ROSSO DOC

Ottenuto da un uvaaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Marzemino è prodotto ogni anno in un numero limitato di bottiglie. Vinificato in acciaio a contatto con la vinaccia per 15-18 giorni, viene poi affinato in piccole barrique di rovere per circa 18 mesi. Questo periodo di maturazione conferisce al vino profumi e sapori pieni e complessi. Ha uno stupendo colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Stappato preferibilmente un paio di ore prima del consumo e servito a una temperatura di 16-18° C si sposa con arrostiti di carni rosse, brasati e selvaggina oltre che accompagnare ottimamente i formaggi stagionati.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: leggermente erbaceo con sfumature di lampone ed amarena; etereo per la maturazione in barrique. Con l'invecchiamento sprigiona delicati profumi di violetta.

Sapore: secco e rotondo, armonico, di gran corpo e leggermente erbaceo.



Nome del vino:	CONTRADA DI CONCENIGO
Denominazione:	Colli di Conegliano Rosso
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata (DOC)
Origine del nome:	Antico toponimo che indica il luogo ove aveva sede la prima cantina di affinamento di Bellenda, a Ceneda di Vittorio Veneto.
Tipologia:	Vino rosso secco
Uve:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marzemino
Zona di provenienza delle uve:	Carpesica
Altezza dei vigneti:	180 m s.l.m.
Tipo di terreno:	Suolo misto argilloso calcareo. Ha profondità variabile. Le colline di Carpesica hanno uno strato superficiale ricco di residui della morena dell'antico ghiacciaio del Piave che scendeva dalla sella del Fadalto tra il monte Pizzoc e il monte Visentin.
Giacitura e esposizione:	Prevalentemente sud, una parte minore a est-sud-est
Clima:	Temperato, con inverni freddi e estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Notevole escursione termica, specialmente nel periodo estivo.
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità di impianto:	4500 piante per ettaro
Resa:	Circa 55 ettolitri/ettaro
Epoca di vendemmia:	Seconda metà di settembre
Vinificazione:	Diraspatura e successiva vinificazione tradizionale in rosso. Macerazione prefermentativa a temperatura di 12 °C per 48 ore. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni e vengono effettuati 2 delestage. Sosta a contatto con le bucce a fine fermentazione. La fermentazione malo-lattica viene avviata contemporaneamente a quella alcolica.
Dati analitici medi:	
	Alcool: 13,50% vol.
	Zuccheri: tracce
	Acidità totale: 5,6 g/L
	pH: 3,40
Caratteristiche organolettiche:	
	Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
	Profumo: sfumature di lampone e amarena; etereo per la maturazione in piccoli fusti. Con l'invecchiamento rilascia delicati profumi di violetta.
	Sapore: secco e rotondo, armonico, di gran corpo e leggermente ebaceo.
Abbinamenti gastronomici:	Eccellente aperitivo, si sposa magnificamente con antipasti, in particolare quelli a base di pesce. Da provare su risotti e paste alle verdure.
Servizio:	Servire a 17-18 °C.
Bicchieri consigliato:	Bicchieri ampio bordolese.
Conservazione:	in luogo fresco e buio.
Epoca di consumo:	a partire dal terzo anno successivo alla vendemmia. Positiva evoluzione nel corso dei dieci anni successivi alla vendemmia.