

GB

GIOVANNI BELLIA



Guida ai nostri vini

www.giovanbellia.it



11,50% Vol. 

6/8°C 

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY

Tecnica di produzione

Le uve sono vendemmiate con vendemmia anticipata al fine di salvaguardare l'acidità e contenere la gradazione alcolica. La fermentazione è condotta alla temperatura di 17°C al fine di esaltare i delicati profumi. La presa di spuma avviene secondo il metodo Charmat in grandi recipienti, e si protrae per 45 giorni con lo scopo di creare nel vino una spuma leggera ed un perlage finissimo.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: fragrante e aromatico con note che ricordano la mela e il profumo di fiori bianchi.

Sapore: piacevole la spuma briosa e la sensazione di freschezza che si chiude in morbidezza per il giusto tenore di amabilità.



Classico vino da aperitivo, accompagna i primi leggeri e i piatti della cucina marinara.



Ottenuto da uve Glera di produzione aziendale.

CHARDONNAY FRIZZANTE IGP VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Le uve raccolte in anticipo rispetto alla piena maturazione, per conservare la freschezza, vengono subito portate in cantina per la pigiatura. La separazione dalle bucce è immediata per ottenere un vino snello e profumato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino luminoso.

Profumo: piacevole il sentore di mela golden e di fiori bianchi.

Sapore: piacevole per la struttura snella e la grande freschezza, piacevolmente brioso.



Accompagna piatti delicati di pesce e primi leggeri. Ottimo aperitivo.



100% uve Chardonnay.



11,00% Vol.



8/10°C





11,00% Vol. 

8/10°C 

VINO BIANCO FRIZZANTE T/C

Tecnica di produzione

Pressatura immediata delle uve e fermentazione del mosto a temperatura di 18°C per salvaguardare i profumi. Prima dell'imbottigliamento il vino è posto in autoclavi per la presa di spuma che avviene in 30 giorni. Per la chiusura viene utilizzato il tappo corona per facilitare la stappatura.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: netto, con fragranze di fiori bianchi.

Gusto: gradevole per la freschezza e per l'eleganza della sensazione creata al palato dalla anidride carbonica naturale.



Con pietanze delicate è vino da tutto pasto. Simpatico come aperitivo e per questo da consumarsi in allegra compagnia.



Ottenuto con uve a bacca bianca vendemmiate prima della completa maturazione per conservare la sensazione di gradevole freschezza.

CUVÉE SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY (T/F)

Tecnica di produzione

Pressatura immediata delle uve e fermentazione del mosto a temperatura di 18°C per salvaguardare i profumi. Prima dell'imbottigliamento il vino è posto in autoclavi per la presa di spuma che avviene in 30 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: netto, con fragranze di fiori bianchi.

Gusto: gradevole per la freschezza e per l'eleganza della sensazione creata al palato dalla anidride carbonica naturale.



Ottimo vino d'entrata per accompagnare antipasti di pesce, è gradevole anche con formaggi di media stagionatura e salumi nel momento dell'happy hour.



Ottenuto con uve a bacca bianca vendemmiate prima della completa maturazione per conservare la sensazione di gradevole freschezza.



11,50% Vol.



6/8°C





11,50% Vol.



12°C



VERDUZZO FRIULANO IGT VENETO

Tecnica di produzione

Le uve raccolte a maturazione e subito portate in cantina per la pigiatura. Segue una macerazione a freddo per 8 ore per dare al vino un bel colore dorato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato brillante.

Profumo: netto il profumo di fiori d'acacia e di miele.

Sapore: seducente per la nota amabile, per il finale asciutto e fresco e per la spiccata persistenza.



Ideale per accompagnare piccola pasticceria secca, crostate e corroborante per ritrovare il buonumore.



Varietà autoctona Veneto-Friulana, con uve che, a maturazione, assumono un bel colore giallo dorato trasmesso poi al vino.

ROSATO BRIOLO IGP VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Le uve, una volta raccolte, sono caricate nella pressa orizzontale dove sostano per circa tre ore al fine di consentire una leggera cessione di colore. Segue la pressatura soffice e la fermentazione del mosto a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato deciso, brillante.

Profumo: netto sentore di piccole bacche di bosco e di grande fragranza.

Sapore: brioso, per la lieve presenza di anidride carbonica naturale, pulito e vivace al palato.



Primi piatti delicati, frittura di pesce ma anche salumi e formaggi poco stagionati.



Ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Refosco dal peduncolo rosso, prodotte in ambito aziendale.



11,00% Vol.



8/10°C





12,50% Vol. 

18°C 

CABERNET FRANC IGP VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Dopo la raccolta le uve sono sottoposte ad una macerazione che si protrae per circa 7 giorni al fine di ottenere il giusto colore e l'apporto di tannini dolci. Segue l'affinamento in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: evidente la tipica ed elegante nota erbacea accompagnata da sentori di mora.

Sapore: apprezzabile per il perfetto equilibrio tra corpo e morbidezza.



Eccellente con carni brasate e al forno.



100% uve Cabernet Franc.

CABERNET SAUVIGNON IGP VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Le uve raccolte a piena maturazione sono pigiate ed il contatto tra mosto e bucce per l'estrazione del colore è di 10 giorni. La maturazione e l'affinamento del vino avvengono in recipienti di cemento o di acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: evidente la tipica ed elegante nota erbacea accompagnata da sentori di mora.

Sapore: apprezzabile per il perfetto equilibrio tra corpo e morbidezza.



Accompagna carni rosse cotte al forno o alla brace.



100% uve Cabernet Sauvignon.



12,50% Vol.



18°C





12,50% Vol. 

18°C 

MERLOT IGP VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Le uve, raccolte a piena maturazione, sono pigiate delicatamente e la macerazione, per estrarre tannini nobili e colore, si protrae per 6 giorni. Segue la decantazione spontanea e l'affinamento in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: gradevolissimo per le note fruttate che ricordano lampone e prugna.

Sapore: sapido, corposo, di spiccata morbidezza.



Ottimo con i primi succulenti, trova felici abbinamenti con carni cotte al forno o alla griglia.



100% uve Merlot.

MALBECH IGP VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Le uve sono raccolte nei nostri vigneti verso fine di settembre quando le uve sono perfettamente mature. Dopo la pigiatura inizia la macerazione sulle bucce che si protrae per 4/5 giorni. Il mosto una volta sgrondato fermenta a 20/25°C.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: sono percettibili le note di prugna, ciliegia e ribes. In annate calde esprime anche sentori minerali.

Sapore: giustamente tannico e per questo di grande piacevolezza e bevibilità.



Ottimo per abbinare carni sia bianche che rosse. Piacevole anche con formaggi di media stagionatura.



Il Malbech è un vitigno a bacca nera che si è diffuso in Italia nella metà dell'800 e oggi è coltivato in molti Paesi a vocazione viticola.



12,00% Vol.



18°C





12,50% Vol. 

18°C 

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGP VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Il Refosco è una delle ultime uve ad essere raccolta nelle nostre vigne. Dopo la pigiatura inizia la macerazione sulle bucce che si protrae per 4/5 giorni. Il mosto una volta sgrondato fermenta a 20/25°C.

Caratteristiche organolettiche

La caratteristica peculiare del Refosco è di essere un vino apparentemente burbero. Lo si nota dal *colore* che è rosso intenso, con eleganti riflessi viola in controluce. Il *profumo* è intenso, con note di confettura di frutta rossa ma anche sentori muschiati. Al *gusto* è corposo ma morbido per la presenza di tannini dolci.



Ottimo con brasati e carni rosse al forno o alla griglia, selvaggina e pollame anche in umido.



Il Refosco P.R. è uno dei nostri vitigni autoctoni, ovvero coltivati nel nostro territorio da tempi immemorabili, e per questo è un simbolo della nostra tradizione viticola.

RABOSO IGT VENETO

Tecnica di produzione

Varietà un tempo molto diffusa, e coltivata da tempi immemorabili un po' in tutto il Veneto. Di carattere ruvido, tannico e corposo. Per queste sue caratteristiche era chiamato dagli armatori veneziani "vin da mar". Oggi le moderne tecniche di lavorazione ne fanno un vino profumatissimo e di eccellente beva.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino brillante e spuma rossa.

Profumo: gradevolissimo di frutta rossa e caramella inglese.

Sapore: vino strutturato, leggermente amabile e scorrevole.



Da provare con formaggi di media stagionatura, salumi e frittate ma anche con grigliate di carne.



100% uve Raboso.



11,50% Vol.



10/12°C





12,50% Vol. 

8/10°C 

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

Tecnica di produzione

Le uve sono state vendemmiate precocemente per salvaguardare la freschezza del vino e vinificate in bianco. Dopo la sedimentazione, il mosto fermenta alla temperatura di 19°C in recipienti di acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: fragrante e fruttato con delicati sentori di mela.

Sapore: fresco per l'elegante nota acidula, piacevole per la persistenza e la consistente corposità.



Accompagna meravigliosamente gli antipasti all'italiana, i primi piatti elaborati, le portate di pesce e carni bianche.



100% uve Pinot grigio.

LISON CLASSICO DOCG

Tecnica di produzione

Ottenuto da uve raccolte a maturazione al fine di garantire una gradazione alcolica naturale significativa. Alla pigiatura segue una macerazione di 12 ore condotta alla temperatura di 12°C per estrarre profumi e corposità. Segue fermentazione alcolica a 18°C.

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino deciso e intenso.

Profumo: risalta il classico sentore di mandorla e note che ricordano la pesca.

Sapore: estremamente morbido, pieno, privo di spigolature acide.



Accompagna meravigliosamente gli antipasti all'italiana, i primi piatti elaborati, le portate di pesce e carni bianche.



Ottenuto dal vitigno Tocai Friulano, varietà storica di cui si hanno notizie della sua coltivazione, da noi, fin dall'Ottocento. Le uve provengono da nostri vigneti.



12,50% Vol.



10/12°C





12,50% Vol. 

10/12°C 

MANZONI IGT VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Dopo la pigiatura segue la fermentazione del mosto a 18°C. Il vino rimane a lungo sulle fecce con frequenti bâtonnage, al fine di incrementare la frazione aromatica.

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino tenue.

Profumo: delicatamente aromatico, ampio, accattivante e originale.

Sapore: vino fresco, di sapidità pronunciata con retrogusto aromatico.



Ottimo per accompagnare antipasti di pesce, anche crudi. Piacevole con formaggi molli o di breve stagionatura.



Provengono da nostri vigenti coltivati con la varietà Manzoni bianco, vitigno costituito dal professor Luigi Manzoni negli anni 30, quando era preside della Scuola Enologica di Conegliano.

TAI IGP VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Alla pigiatura segue una macerazione di 12 ore condotta alla temperatura di 12°C per estrarre profumi e corposità. Segue fermentazione alcolica a 18°C.

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino deciso e intenso.

Profumo: risalta il classico sentore di mandorla e note che ricordano la pesca.

Sapore: estremamente morbido, pieno, privo di spigolature acide.



Accompagna meravigliosamente gli antipasti all'italiana e formaggi stagionati. Nel Veneto Orientale è il classico vino da conversazione.



Vino ottenuto con uve Tocai friulano raccolte nei nostri vigneti. Varietà storica, molto diffusa nel Veneto Orientale.



12,50% Vol.



10/12°C





12,50% Vol. 

8/10°C 

SAUVIGNON IGP VENETO ORIENTALE

Tecnica di produzione

Il pigiato viene posto in macerazione per 12 ore per estrarre profumi tipici. Segue fermentazione alcolica a 18°C.

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino.

Profumo: nette e intese note di peperone, salvia e foglie di pomodoro.

Sapore: estremamente morbido, pieno, privo di spigolature acide.



Ottimo con formaggi e salumi affumicati, piatti di asparagi, frittata e risotti alle erbe e con tutti i piatti della cucina vegetariana.



Il vitigno Sauvignon è compreso tra le varietà semi aromatiche, ovvero quelle che durante la maturazione sintetizzano dei composti chiamati metossipirazine che conferiscono al vino profumi che lo rendono subito riconoscibile.

GB

CONTATTI

 +39 0421 204 170

 info@giovanibellia.it

 GBelliaVini

 @giovanibelliawines

 www.giovanibellia.it