

Nom	Belo
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Nikolas Juretic
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	VDI Vino d'Italia
Cépages	10% pinot bianco, 50% tocai friulano, 20% ribolla gialla, 20% malvasia istriana
Pourcentage d'alcool	13,00% vol

Description

Le vignoble s'étend sur environ deux hectares et est composé de plants de plus de 50 ans d'âge. La vigne est cultivée selon les principes de l'agriculture biologique et de la permaculture. On y retrouve principalement des cépages autochtones : Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit et une petite partie de Pinot Blanc, ainsi que du Pinot Grigio et du Chardonnay dans les vignobles de San Floriano.

La conduite est traditionnelle en Guyot double. La densité de pieds à l'hectare est très faible, entre 2 500 et 3 500 pieds, et les plants poussent librement en été : toutes les feuilles sont conservées pour protéger les grappes du soleil. L'herbe est rarement coupée afin de permettre la production des graines et de favoriser la diversité des plantes et des insectes dans le vignoble. Toutes les parcelles sont situées à proximité ou en bordure de forêt, ce qui favorise la diversité des espèces végétales et animales présentes.

Les raisins sont récoltés très mûrs vers la mi-septembre. Les vendanges sont manuelles, ce qui nous permet de les apporter à la cave frais et soigneusement sélectionnés. Les raisins sont vendangés entiers, sans égrappage, et la macération pelliculaire est à la base de la fermentation spontanée et de l'extraction des substances qui confèrent aux vins un caractère unique. Après le début de la fermentation (et quelques jours de macération), les raisins sont pressés et le moût est transféré en fûts de bois ou en cuves béton. Après un long séjour sur lies, les vins sont mis en bouteille sans filtration et avec un apport minimal de sulfites. Ces opérations simples permettent aux vins de se conserver longtemps en bouteille. Des vins qui ont besoin de temps pour être dégustés et appréciés.

Belo 2025 offre une lecture libre et vibrante des cépages blancs de Cormons. Le Friulano, majoritaire à 50 %, est complété par la Ribolla Gialla, la Malvasia Istriana et le Pinot Bianco. Une courte macération apporte de la matière et de la texture tout en préservant la fraîcheur. Fermentation et élevage se déroulent entre béton et fûts de chêne, avant une mise en bouteille onze mois après la récolte, sans filtration et avec un ajout minimal de SO2. Un blanc de caractère, énergique et profondément frioulan, où se rencontrent fruit, épices, tension et belle empreinte minérale.

Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, volaille sans sauce, fromages doux, Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Vignobles situés autour de Cormons, sur les parties basses des collines. Le secteur est marqué par la Ponca typique du Collio, une alternance de marnes et de grès.
Vendange	Vendange 2025. Date précise de récolte et rendement non communiqués.
Vinification	Courte macération pelliculaire, puis fermentation en cuves béton et fûts de chêne. Vin non filtré, avec un ajout minimal de SO2.
Elevage	Élevage en cuves béton et fûts de chêne. Mise en bouteille 11 mois après la récolte.
Analytique	Alcool : 12,5% vol

