

|                          |                                                                                                                                    |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Belo                                                                                                                               |
| <b>Jaartal</b>           | 2025                                                                                                                               |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2033                                                                                                                      |
| <b>Producent</b>         | Nikolas Juretic                                                                                                                    |
| <b>Wijnstijl</b>         | licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren |
| <b>Appellatie</b>        | VDI Vino d'Italia                                                                                                                  |
| <b>Druivensoorten</b>    | 10% pinot bianco, 50% tocai friulano, 20% ribolla gialla, 20% malvasia istriana                                                    |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 13,00% vol                                                                                                                         |

**Omschrijving**

De wijngaard strekt zich uit over zo'n twee hectare en bestaat uit stokken van meer dan 50 jaar oud. De wijnstokken worden geteeld volgens biologische landbouwprincipes en permacultuur. Je vindt er voornamelijk inheemse druivensoorten zoals Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Picolit en een klein beetje Pinot Blanc, evenals Pinot Grigio en Chardonnay in de wijngaarden van San Floriano.

De teelt volgt de traditionele dubbele Guyot-methode. De dichtheid van de stokken is laag, tussen de 2.500 en 3.500 per hectare, en in de zomer groeien de planten vrij: alle bladeren blijven behouden om de druiven tegen de zon te beschermen. Het gras wordt zelden gemaaid om de zaadproductie te stimuleren en de biodiversiteit van planten en insecten te bevorderen. De percelen liggen dicht bij of aan de rand van een bos, wat de biodiversiteit van planten- en diersoorten ten goede komt.

De druiven worden halverwege september, op het hoogtepunt van hun rijpheid, met de hand geoogst. Zo kunnen ze vers en zorgvuldig geselecteerd naar de kelder worden gebracht. De druiven blijven geheel, zonder ontsteeling, en de schilweking is essentieel voor de spontane fermentatie en de extractie van stoffen die de wijnen hun unieke karakter geven. Na enkele dagen maceratie en het begin van de fermentatie worden de druiven geperst en het most overgebracht naar houten vaten of betonnen cuves. Na een lange rijping sur lie worden de wijnen gebotteld zonder filtratie en met minimale sulfieten. Dankzij deze eenvoudige, maar doordachte werkwijzen kunnen de wijnen langdurig rijpen in de fles. De wijnen van Nikolas Juretic hebben dan ook enkele jaren nodig om hun volledige potentieel te bereiken.

Belo 2025 is een vrije en levendige interpretatie van de witte druivenrassen rond Cormons. Friulano vormt met 50% het hart van de blend, aangevuld met Ribolla Gialla, Malvasia Istriana en Pinot Bianco. Een korte schilmaceratie geeft extra textuur zonder de frisheid te verliezen. Fermentatie en rijping gebeuren in beton en eikenhouten vaten, waarna de wijn elf maanden na de oogst ongefilterd wordt gebotteld, met slechts een minimale toevoeging van SO2. Een karaktervolle, energieke witte wijn waarin sappigheid, kruidigheid, spanning en de minerale toets van Cormons mooi samenkomen.

|                     |                                                                                                                                                                              |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serveren bij</b> | aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, gevogelte zonder saus, zachte of jonge kaas, Aziatisch (met zure smaak)              |
| <b>Oorsprong</b>    | Wijngaarden rond Cormons, op de lagere hellingen van de heuvels. De streek wordt gekenmerkt door de typische Ponca-bodem van Collio: afwisselende lagen mergel en zandsteen. |
| <b>Oogst</b>        | Oogst 2025. Exacte oogstdatum en rendement niet meegedeeld.                                                                                                                  |
| <b>Vinificatie</b>  | Korte schilmaceratie, gevolgd door fermentatie in beton en eikenhouten vaten. Niet gefilterd en slechts een minimale toevoeging van SO2.                                     |
| <b>Opvoeding</b>    | Rijping in beton en eikenhouten vaten. Gebotteld 11 maanden na de oogst.                                                                                                     |
| <b>Analytisch</b>   | Alcool : 12,5% vol                                                                                                                                                           |

