



ORNELLA BELLIA

WINES

Die Kraft der Familie



Geschichte

ORNELLA BELLIA WINES ist die Geschichte meiner Familie, die sich anhand der großen Liebe zum Wein und zur Gastlichkeit erzählen lässt. Eine Geschichte von drei Generationen, die ihre Leidenschaft in einem zur Exzellenz berufenen Gebiet zum Ausdruck gebracht und Qualität zu ihrer Lebensaufgabe gemacht haben.

Die Geschichte meiner Familie beginnt 1951 mitten im Weinbaugebiet „Lison Pramaggiore“, das heute ein wesentlicher Teil der neuen kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Venezia“ ist. Angefangen hat alles mit 18 Hektar Land, die von meinem Großvater Aurelio Bellia in Halbpacht bestellt wurden; auf ihn folgte mein Vater Giovanni, und heute bestelle ich in der dritten Generation über 33 Hektar eigene Rebfläche zusammen mit weiteren 33 Hektar unserer ausgewählten Vertragsanlieferer, die von unseren Agrartechnikern und Önologen detailliert die richtigen Vorgaben zur Pflege der Weingärten und Trauben erhalten – dies alles als Garantie für eine gleichbleibende Qualitätsproduktion.

Ornella Bellia

Die Kraft der Familie

Seit über einem halben Jahrhundert haben wir unsere Familie in einen einzigen Traum eingebunden: zu wachsen und dabei den Traditionen und Weinen treu zu bleiben, die in all dieser Zeit für den Erfolg unseres Weinguts standen.

Seit jeher begleitet uns der Gedanke, dass Weinbau bedeutet, ein Lebensprojekt für sich selbst und für die eigenen Kinder umzusetzen. Ein Projekt, dessen Ergebnis die Folge der täglichen Bemühungen um Fantasie und Hartnäckigkeit ist. Die Natur hat uns die Bedeutung der Geduld und die Freude an der Großzügigkeit gelehrt.

Deshalb möchten wir uns weiterhin verändern und das Versprechen der Qualitätssuche in jedem Detail erneuern.

Um den Wert unserer Weine verständlich zu machen, glauben wir, dass es nützlich ist, die Philosophie, die Intuitionen und Eindrücke, die Kenntnisse und Erfahrungen zu erklären, die zu ihrer Herstellung geführt haben. Dabei haben wir gehopt, dass die Stärke unserer Weine vor allem im Boden, im Mikroklima und in den Rebstöcken liegt.



Terroir und Weinbau

Die Reberziehungssysteme sind Spalierziehung, Guyot und Sylvoz, die Reben wachsen in Böden mit einer dünnen Lehm-Ton-Schicht (Kalziumkarbonat) und einer vorwiegend lehmigen Schicht an der Oberfläche. Beide Schichten sind ursprünglich Schwemmland dank des Gerölls, das von den nahen Flüssen Livenza und Tagliamento angeschwemmt wurde. Es sind Böden, die eine gute Wasserspeicherfähigkeit, einen hohen Gehalt an Mineralstoffen wie Kalium, Kalzium, Magnesium und eine ausgewogene Menge an organischer Substanz haben.

Hier ist das Klima dank der nahen Berge und der von der Adria kommenden leichten Brise gemäßigt. Dank der Lage in der Ebene sind die Weingärten den Winden hier besser ausgesetzt. Aus Nordosten kommt die frische und trockene Bora, aus Südosten hingegen weht zu allen Jahreszeiten der warme und feuchte Scirocco. Diese überwiegend abends aufkommenden Winde lassen nachts die Temperaturen sinken und begünstigen die Temperaturschwankungen im Tagesverlauf, was zu einer perfekten aromatischen Reife führt, die das Vorspiel für Weine von großer Eleganz und Langlebigkeit ist.

Wer in diese Tiefebene kommt, sieht eine vom Weinbau geformte Landschaft. Wer jedoch in dieser Gegend aufgewachsen ist und die Farben und Gerüche kennt, sieht ein Land, in dem Werte, Freuden und Tugenden wiederentdeckt werden können.

Gärung und Reifung

Nach der sorgfältigen Pflege, die wir den Reben schulden und zukommen lassen, kommt die Lese. Sofort danach hören wir dabei zu, wie der Most zu Wein wird, und warten dann, während er in Stahlbehältern und Holzfässern für den richtigen Ausbau reift. All dies braucht Zeit, eine Dimension, die uns den Wert der Erfahrung und Tradition, der Größe jedes einzelnen Handgriffs und der Bedeutung des Wissens um den Moment gelehrt hat, an dem es gilt einzuhalten und abzuwarten, um hochkarätige Weine zu erzielen.

Nach der Lese kommen die Trauben zur Sortierstelle und werden nach Klonen und Lagen unterteilt.

Dann folgt die alkoholische, manchmal auch die malolaktische Gärung, aus der wir für jeden einzelnen Klon jeder Rebsorte mit Weinbereitungsregeln, die das Ergebnis jahrelanger Forschung und Erfahrung sind, die beste Qualität und die sortentypischen Merkmale erzielen.

Danach folgt der Ausbau mit ständiger Bâtonnage, mit der der Hefesatz aufgerührt und die Struktur und aromatische Komplexität verbessert werden. Während die Weine ruhen, führen unsere Önologen und Weintechniker viele Analysen durch, um die richtige Reife der Weine vor der abschließenden Flaschenabfüllung zu garantieren.



CHARDONNAY
IGT VENETO
LINEA CLASSICI

Wein vom helles strohgelb Farbe.
Ausgeprägte fruchtige Noten, von denen sich Golden Delicious-Apfel und Birne abheben.
Es ist ein trocken, richtige Säure, körperreich und würzig Wein.
Optimal als Aperitif, passt ideal zu Vorspeisen, warmen Fischvorspeisen oder Nudelgerichten, vor allem, wenn diese besonders würzig und schmackhaft sind.
Bei einer Temperatur von 10-12°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.

PINOT GRIGIO
DOC DELLE VENEZIE
LINEA CLASSICI

Wein vom leuchtendes strohgelb Farbe.
Es hat weiße Früchte Anmerkungen, vor allem Birne und Golden Delicious-Apfel, Abgang mit eleganten Noten von Blumen und Zitrusfrüchten.
Es ist ein trocken, entschieden, voll, harmonisch und würzig Wein. Hervorragend als Aperitif, passt optimal zu Meeresfrüchtesalaten, warmen Vorspeisen auf Fisch- und Fleischbasis, würzigen Suppen und sogar zu weißem Fleisch.
Bei einer Temperatur von 10-12°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.

SAUVIGNON
IGT VENETO
LINEA CLASSICI

Wein vom leuchtendes strohgelb Farbe.
Mit voll und ausgeprägt Duft, mit Noten von Wiesenblumen, reifer Melone und Paprika.
Am Gaumen würzig, leicht säuerlich mit einer Note von Paprika; delikate Struktur.
Ideal zu Fisch. Passt auch gut zu Suppen und mildem Wildkräuter-Risotto. Kann auch zu Salaten probiert werden, in denen Obst und Gemüse kombiniert werden.
Bei einer Temperatur von 10-12°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.

CABERNET FRANC
IGT VENETO
LINEA CLASSICI

Wein vom rubinrot Farbe mit leichten violetten Reflexen.
Es hat ein intensives Bouquet mit grasigen Noten und Noten von roten Früchten, harmonisch und durchdringend.
Der Geschmack ist voll, einnehmend mit ausgewogener Körper.
Ideal zu Bratengerichten von rotem Fleisch und Schmorbraten.
Sein voller Geschmack passt ideal zu Käse von mittlerer und langer Reife.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

CABERNET
SAUVIGNON
IGT VENETO
LINEA CLASSICI

Wein vom leuchtendes rubinrot Farbe.
Es hat ein intensives und harmonisches Bouquet mit Noten von reifen roten Früchten.
Der Geschmack ist voll, entschieden, großzügig, mit ausgewogenem Körper und richtigem Tanningehalt.
Ein Wein, der gut zu Bratengerichten von weißem und rotem Fleisch und zu Hartkäse passt.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

MERLOT
IGT VENETO
LINEA CLASSICI

Wein vom leuchtendes rubinrot Farbe.
Es hat ein intensiv wenig Aroma, mit Noten von Kirsche und reifen Früchten. Voll und wohlduftend.
Ein körperreich Wein, exzellent ausgewogene Tannine, trocken, angenehm.
Ideal zu würzigen Gerichten wie Pilz- oder Safran-Risotto nach Mailänder Art, Nudelgerichten und Ravioli mit Fleischfüllung. Passt gut zu Kochfleisch, weißem Fleisch und Bratengerichten.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

MALBECH
IGT VENETO
LINEA CLASSICI

Ein Wein, der aus bei voller Reife in Weingärten mit guter Sonneneinstrahlung gelesenen Trauben erhalten wird.
Auf das schonende Keltern folgt eine 10-15 Tage dauernde Mazeration im Kontakt mit den Traubenschalen, um Farbe und Aromen zu extrahieren. Nach der ersten Gärung wird der Wein in Stahltanks ausgebaut, wo die malolaktische Gärung beendet und damit eine optimale Ausgewogenheit und maximale aromatische Finesse erreicht werden.
Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Es hat ein intensives und typisch wildes Bouquet, harmonisch mit Noten von reifer Pflaume oder Brombeer- und Sauerkirschmarmelade.
Der Geschmack ist voll und weich; leicht tanninhaltig Wein, mit Noten von Waldbeeren.
Ideal zu würzigen Gerichten wie Pilz- oder Safran-Risotto nach Mailänder Art, Nudelgerichten und Ravioli mit Fleischfüllung. Passt gut zu Kochfleisch, weißem Fleisch und Bratengerichten.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

KLASSISCHE WEINE

Die *Eleganz* und *Finesse* der internationalen Rebsorten werden hier mit dem Mehrwert der über ein halbes Jahrhundert alten *Erfahrung* ihrer Produktion zur Geltung gebracht. Es sind Weine, deren Hauptmerkmal das feine, sortentypische Aroma ist. Weiße Rebsorten wie Pinot Grigio und Chardonnay und ursprünglich aus Bordeaux stammende rote Rebsorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon. Internationale Weiß- und Rotweine, die in allen modernen Gaststätten zu finden sind, da sie *zu vielen Gerichten passen* und sich gut trinken lassen, zwei Merkmale, die sie seit jeher auszeichnen.



“FILO D’ERBA”
CARMENÈRE
IGT VENETO
LINEA TIPICI

Wein vom kräftiges Rot Farbe mit leichten violetten Reflexen.

Unverwechselbar Aroma, wegen der intensiven grasigen, aber eleganten Noten und der Duftnoten, die an Himbeere und Johannisbeere erinnern.

Ein Wein mit guter Struktur, voll und weich am Gaumen mit trockenem und angenehm tanninhalten Abgang.

Ideal zu Bratengerichten von rotem Fleisch und Schmorbraten. Sein voller Geschmack passt ideal zu Käse von mittlerer und langer Reife.

Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

“NOTE DI ROSA”
ROSATO
IGT VENETO
LINEA TIPICI

Wein vom hellrosa Farbe.

Mit Weißdornblüten, grüner Apfel und weiße Mandel Duft, mit einem freundlichen und milden Abgang, der an Wildrose erinnert.

Es ist ein frisch und würzig Wein, mit lebhafter Säure, die gut zum Abgang passt, in dem Noten von roten Beeren überwiegen.

Optimal als Aperitif und ideal zu Gerichten mit gebratenem Gemüse, Pilzen, milden Nudelgerichten und Frühlings-Risotto, leichtem weißen Fleisch und Fisch in kräftigeren Zubereitungen. Kann auch zu Pizza mit Fisch-, Meeresfrüchtebelag oder Gemüse der Saison probiert werden.

Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.

INCROCIO MANZONI
6.0.13
IGT VENETO
LINEA TIPICI

Die Trauben werden bei voller Reife gelesen, gekeltert und 12 Stunden lang bei 8°C einer Mazeration vor der Gärung unterzogen, um eine maximale Aromaextraktion zu erreichen.

Es folgen die schonende Pressung und die etwa 15 Tage dauernde Gärung bei niedriger Temperatur (14-15°C). Hefesatzlagerung im Stahltank mit regelmäßigem Aufrühren des Hefesatzes (Bâtonnage), um dem Wein die richtige Weichheit und Fülle zu verleihen.

Wein vom strohgelb Farbe mit goldenen Reflexen.

Es hat ein feines und mildes Bouquet, das an reife Birne erinnert, mit intensiven tropischen Aromanoten und im Abgang eine blumige Entwicklung.

Ein körperreich Wein, würzig, raffiniert und harmonisch ausgewogen zwischen Süße und angenehmer Säure.

Passt gut zu Cremesuppen und Gemüse- und Fisch-Soufflé. Auch gut zu Krustentieren und Scampi- oder Spargel-Risotto und zu mit Paprika gefülltem Kaninchen.

Bei einer Temperatur von 10-12°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.

INCROCIO MANZONI
6.0.13
STROHWEIN
IGT VENETO
LINEA TIPICI

Wein von glänzend gelber Farbe mit goldenen Reflexen. Das Aroma ist unglaublich komplex und erinnert an reife tropische Früchte mit geschmeidigen Anklängen von Zitrusfrüchten. Intensiver Abgang mit Anklängen von Honig und Blüten auf Vanille.

Der Geschmack ist süß, samtig, wohlschmeckend, edel und besitzt eine harmonische Ausgewogenheit zwischen Süße und saurer Note. Lang und anhaltend im Abgang.

Optimal zu cremigen Süßspeisen und ausgezeichnet zu hausgemachten Fladenbrot. Meditationswein, der auch ausgezeichnet zu Blauschimmelkäse passt.

TYPISCHE

Diese Weine sind das Ergebnis eines Projekts, dessen Ziel die Erhaltung der autochthonen Rebsorten und der für das *Terroir* typischen Rebsorten ist, vom Boden bis zum Verbraucher. Ein Ergebnis, das einer gewissenhaften Sorgfalt in jeder Arbeitsphase zu verdanken ist und einzig von dem Gedanken geleitet wird, die Weine zur Geltung zu bringen, die seit jeher unsere Gebräuche und Traditionen geprägt haben.

Ein Projekt, in dem die absolute Treue gegenüber den Eigenschaften der Rebsorte und der *typischen Beschaffenheit* des Gebiets dazu beigetragen hat, diese Weine zu idealen Begleitern sowohl der italienischen als auch internationalen Küche zu machen.



CARMENÈRE

Der *Carmenère* kann nicht als autochthone Rebsorte betrachtet werden, hat jedoch seit jeher die Geschichte unseres Weinbaugebiets und unser Weinguts geprägt. Deshalb wurde er zusammen mit dem Lison DOCG grundlegend für unser *Terroir*.

Man denke nur daran, dass die Carmenère-Traube schon in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in unserem Gebiet angebaut wurde. Die Ähnlichkeit in der Blatt- und Traubenform und im Wuchs hat jedoch dazu geführt, dass sie mit der Cabernet Franc-Traube verwechselt wurde: Erst Mitte der 1990er Jahre bemerkten die Forscher der Forschungsanstalt für Weinbau in Conegliano den Fehler und definierten die sortentypischen Deskriptoren genau. Nach dieser Entdeckung wurde eine Erkundung in unseren Weinbergen durchgeführt, und wir stellten fest, dass wir einige Hektar Carmenère besitzen. So entstand die Idee, aus dieser Rebsorte einen Sortenwein zu bereiten und unseren Kunden die Möglichkeit zu bieten, die Eigenschaften dieses *Weins zu entdecken*.



INCROCIO MANZONI 6.0.13

Aus einem *Experimentier-Weingarten*, der in den 1980er Jahren im sonnigsten Teil unserer Weingärten angelegt wurde, die mitten im kleinen Dorf Pradipozzo liegen, entstand der Incrocio Manzoni 6.0.13. Diese *autochthone* Rebsorte des Veneto entstand aus einer Kreuzung von Rheinriesling und Pinot Bianco. Unter dem Namen

Manzoni Bianco 6.0.13 oder gemeinhin als Incrocio Manzoni bekannt, ist dies der berühmteste Klon, den *Prof. Luigi Manzoni*, der Leiter der Weinbauschule in Conegliano, in einer Reihe von Experimenten in den 1930er Jahren zur genetischen Verbesserung der Rebe durch Kreuzung und Hybridisierung entwickelt und gezüchtet hat.

Der Manzoni Bianco 6.0.13 kann sich sehr gut an unterschiedlichste Klima- und Bodenbedingungen anpassen. Er hat eine kleine, konische oder zylinderförmige Traube, die oft einen Flügel hat und durchschnittlich fest ist. Die runden Beeren sind mittelgroß bis klein und gelb-grün, die Schale ist dick, ziemlich fest, durchschnittlich bereift und aromatisch im Geschmack. Ein Wein, der aufgrund seiner Finesse und Eleganz, seines Alkohol- und Säuregehalts für die Produktion von großen *Qualitätsweinen* verwendet wird.



INCROCIO MANZONI 6.0.13 VINO PASSITO

Was ist Liebe, wenn nicht die Kreuzung zweier Seelen? Wie bei zwei ähnlichen Herzen, beginnt die Magie, sobald sie sich begegnen, sei es auch nur für einen Augenblick.

So ergeht es auch einem wirklich einzigartigen und besonderen Wein, der aus der Begegnung zweier Traubensorten - dem Riesling und dem Pinot Bianco - entsteht, die in ihrer Verbindung ein neues Liebesobjekt schaffen: den Manzoni Bianco.

Bekannt als stiller Weißwein von beachtlicher Qualität, beschert die Kreuzung Manzoni 6.0.13 auch als Strohwein interessante und neuartige Nuancen, er ist eine Perle, die zu jedem erfreulichen Anlass passt.

Pensiero d'Amore ist sein Name, der unsere Geste der Solidarität gegenüber denjenigen betonen soll, die nicht so viel Glück gehabt haben, und Ausdruck unseres Dankes an diejenigen ist, die mit eigenen Ideen und Träumen dazu beigetragen haben, unsere Welt zu verbessern.

REFOSCO D.P.R.
IGT VENETO
LINEA TIPICI

Wein vom rubinrot Farbe mit violetten Reflexen.
Mit ein intensives und typisch wildes Bouquet, harmonisch mit Noten von Himbeere und wilder Brombeere.
Der Geschmack ist voll, kräftig und leicht tanninhaltig mit Noten von Waldbeeren.
Ideal zu gemischtem Kochfleisch und Rinder-Tagliata mit Rucola. Kann auch zu kräftigen Hülsenfruchtsuppen probiert werden.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

NOVELLO
IGT VENETO
LINEA TIPICI

Wein vom kräftiges Rot Farbe mit violetten Reflexen.
Mit ein intensiv und fruchtig Aroma mit Noten von Unterholz, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere und Erdbeere.
Ein rund und weich Wein, mit der typischen Note der karbonischen Gärung, die die sortentypischen würzigen Noten zur Geltung bringt.
Kann als idealer Wein zum gesamten Essen betrachtet werden, außer zu besonders stark gewürzten Gerichten und süßen Nachspeisen. Optimal zu Graupen- und Pilzsuppen und Tagliatelle mit Trüffel. Wir empfehlen ihn auch für einen geselligen Abend zu Maronen, der Herbstfrucht schlechthin.
Bei einer Temperatur von 16°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.

TAI
IGT VENETO
LINEA TIPICI

Der Wein wird aus schonend gekelterten und gepressten Trauben erhalten. Danach folgt die 10-15 Tage dauernde Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Auf das Umfüllen folgt die Hefesatzlagerung in Stahltanks mit regelmäßigem Aufrühren des Hefesatzes.
Wein vom strohgelb Farbe mit grünlichen Reflexen.
Ein großer, feiner Wein mit intensivem Bouquet, das an Wiesenblumen erinnert.
Es ist würzig und samtig, mit milder Mandelnote.
Gilt als beliebtester Aperitif, wird in allen Lokalen im Veneto und Friaul angeboten. Wird auch als Wein zum gesamten Essen geschätzt, insbesondere passt er zu italienischen Vorspeisen, Nudelgerichten und Suppen, Meeresfrüchten, mildem und nicht gereiftem Käse.
Bei einer Temperatur von 10-12°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.

ROSATO PERLWEIN
IGT VENETO
LINEA EMOZIONI FRIZZANTI

Wein vom hellrosa Farbe mit delikaten und leuchtenden Reflexen.
Einmaliges Bouquet, das an Waldbeeren erinnert.
Ein Wein Sehr angenehm, fruchtig und milde, gleichzeitig aromatisch, spritzig und frisch.
Wegen seiner Milde und angenehmen aromatischen Note ist er optimal als Aperitif und zu Desserts mit roten Beeren der Saison. Im Sommer passt er auch zu warmen Vorspeisen mit Tomaten oder zu Pizza.
Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Flüte Glas.

RABOSO PERLWEIN
IGT VENETO
LINEA EMOZIONI FRIZZANTI

Wein vom kräftiges rubinrot Farbe mit Purpurreflexen.
Es hat ein anhaltendes und duftendes Bouquet mit Noten von Wiesenveilchen und Maraska-Kirsche.
Ein lebhaft und fruchtig Wein.
Ideal im Sommer, optimal zu leckeren Snacks. Kühl serviert passt er ideal zu Gerichten der mediterranen Küche, Braten und gegrilltem Fleisch.
Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.

CHARDONNAY
PERLWEIN
IGT VENETO
LINEA EMOZIONI FRIZZANTI

Wein vom hell strohgelb Farbe, mit feine und anhaltende Perlage.
Es hat ausgeprägte Wiesenblumennoten, im Abgang reife Früchte.
Der Geschmack ist richtige Säure, vollmundig und würzig.
Optimal als Aperitif, zu Vorspeisen und einfacheren Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, aber auch zu leichten Frittüren oder zu Pizza.
Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Flüte Glas.

VERDUZZO
PERLWEIN
IGT VENETO
LINEA EMOZIONI FRIZZANTI

Wein vom mehr oder weniger kräftiges goldgelb Farbe, manchmal bernsteinfarben.
Es hat ein feines und angenehmes Bouquet, erinnert an Akazienblüten.
Der Geschmack ist süß und milde.
Wegen seiner Milde ist es ein Wein für zwischendurch.
Passt ideal zu Obstkuchen, cremigen Süßspeisen und Trockengebäck.
Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Flüte Glas mit verengter Öffnung.

TYPISCHE



SCHAUMEMOTIONEN

Als Aperitif oder zum gesamten Essen: *leichte*, ansprechende *Perlweine*, die leicht trinkbar sind und praktisch immer passen. Die Perlweine von Ornella Bellia verlangen nicht von Ihnen, dass Sie sachkundige Kenner der intimsten Geheimnisse des Weins sind, sondern sie wollen einfach nur als treue Wegbegleiter und alltägliche Freunde angenommen werden und die Momente des *Glücks* und der *Geselligkeit* mit Ihnen teilen.



BOCIAROSSO
ROTWEIN
LINEA BEST SELLER

*Wein vom leuchtendes Rot Farbe.
Es hat ein intensives, weiniges, volles und wohlduftendes Bouquet. Erinnert an Himbeere, Kirsche und Walderdbeeren, begleitet von angenehmen blumigen Noten.
Eine leichte Perlage begleitet die fruchtigen Noten in Verbindung mit einer eleganten Lieblichkeit. Mit gutem Körper und hervorragend ausgewogenen Tanninen.
Ein schlichter, unmittelbarer Wein zum Genießen, der einfach nur getrunken werden will. Ideal als Wein zum Aperitif, passt gut zu Snacks und Gerichten der mediterranen Tradition, von Nudeln mit Tomatensoße bis zu Pizza.
Wir empfehlen ihn auch zu Grillfleisch und Käse- und Aufschnittplatten.
Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.*

G1928
ROTWEIN IGT VENETO
LINEA BEST SELLER

*Ein Wein, der aus bei voller Reife zu unterschiedlichen Zeitpunkten gelesenen Trauben erhalten wird, die der gleichen Weinbereitungstechnik unterzogen werden, bei der auf eine mehr als 15 Tage dauernde Mazeration im Kontakt mit den Traubenschalen einige Monate lang die malolaktische Gärung in kleinen Stahlbehältern folgt.
Die so erhaltenen Weine werden im richtigen Verhältnis miteinander vermischt, und die Cuvée kommt danach zum Ausbau 12-18 Monate lang in Eichenfässer.
Wein vom kräftiges rubinrot, tiefe und volle magentarote Reflexe.
Es hat ein fein und anhaltend Aroma, mit deutlichen Noten von roten Beeren. Vanille im Abgang.
Der Geschmack ist körperreich, vollmundig, warm und sehr harmonisch.
Passt wunderbar zu Schmorfleischgerichten, Grillfleisch und lang gereiftem Käse.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.*

BOCIA ROSSO

Der Wein,
jenes Geheimnis
aus Zeit, Temperatur
und Rebstock.
Jenes Rebstocks,
der halb im Boden
ist, um zu erzeugen,
und halb im
Himmel, um zu
träumen...

Andrea Masat



Boccia Rosso bedeutet im Dialekt des Veneto "Junge mit roten Haaren". Und nach der roten Haarfarbe von Ornellas Sohn Andrea wurde dieser ihm 2011 gewidmete Wein benannt.

Andrea setzte sich zum ersten Mal mit der breiten Palette der betriebseigenen Produktion auseinander und wollte *sich, schnell und innovativ* beweisen. Dank seiner Ausbildung an der Weinbauschule "G.B. Cerletti" in Conegliano hat er einen Wein kreiert, der für alle gedacht war, die Geselligkeit lieben und sich gerne unverändert *jung* fühlen.

Ein junger, *lebhafter* Rotwein mit einer Erinnerung an früher. Man führe den Boccia Rosso nur zur Nase, um sich sofort in eine Zeit zurückversetzt zu fühlen, in der Wein gemacht wurde, um die Mühen und die Härte der Feldarbeit zu lindern. Man konnte ihn gegen den Durst trinken, aber auch, um schnell neue Energie zu tanken. Es ist ein Wein, der sich durch eine Kaltmazeration vor der Gärung auszeichnet, auf die eine schnelle und mit Hilfe hoher Temperaturen gesteuerte Gärung folgt. Die Dauer und die Temperaturen, die sich von der klassischen roten Kelterung unterscheiden, erzielen diesen intensiven Duft reifer Trauben, der vollkommen zu den optimal *ausgewogenen Tanninen* passt und diesen Wein damit ideal für jeden Anlass macht, der sich mit seinem mäßigen Alkoholgehalt leicht trinken lässt.

Er erinnert an Himbeere, Kirsche und Walderdbeeren, begleitet von angenehmen blumigen Noten. Am Gaumen begleitet eine leichte Perlage die fruchtigen Noten in Verbindung mit einem angenehm weinigen Geschmack. Es ist ein *schlichter, unmittelbarer* Wein zum *Genießen*, der einfach nur getrunken werden will.

Leidenschaft für die rebe, Leidenschaft für das leben

G1928 entstand auf einem der ersten, von meinem Vater Giovanni angelegten Weingärten. Ein etwa zwei Hektar großes Stück Land mit sechs Reihen Refosco dal Peduncolo Rosso und vier Reihen Cabernet Sauvignon. Obwohl die Weinbereitung diesen Wein zu einem sofort trinkbaren Wein machte, ahnte mein Vater, was für ein hervorragender Wein mit einer Verringerung der Produktion und dem Ausbau im Holz erzielt werden konnte. Hieraus folgte unsere Entscheidung, die besten Weinbautechniken einzusetzen, wie z. B. *eine sorgfältige Auswahl* der Trauben am Rebstock, eine lange Gärung bei niedrigen Temperaturen und ein Ausbau in erstklassigen Tonneau-Eichenfässern. Und so wollte ich meinem Vater mit diesem großen, edlen Rotwein Ehre erweisen.

Mein Vater GIOVANNI wurde 1928 als Kind von Bauern geboren und lernte von Kindesbeinen an, die Mühen des Landbaus kennen und dessen Früchte zu lieben. In den 1960er Jahren spezialisierte er sich mit dem Ende der Halbpacht auf den Weinbau, erarbeitete sich im Laufe weniger Jahre einen guten Ruf und *große Wertschätzung* unter den Winzern im östlichen Veneto und wurde zu einem weitsichtigen Winzer. Der Grund, der mich dazu geführt hat, ihn mit diesem neuen Qualitätswein zu ehren, ist sicherlich die *Leidenschaft*, die er nicht nur mir persönlich, sondern auch meinen Kindern vermittelt hat. Jene Leidenschaft für die Rebe, die ihn sein *ganzes Leben lang begleitet hat*.

Ornella Bellia



0,75 / 1,5 / 3

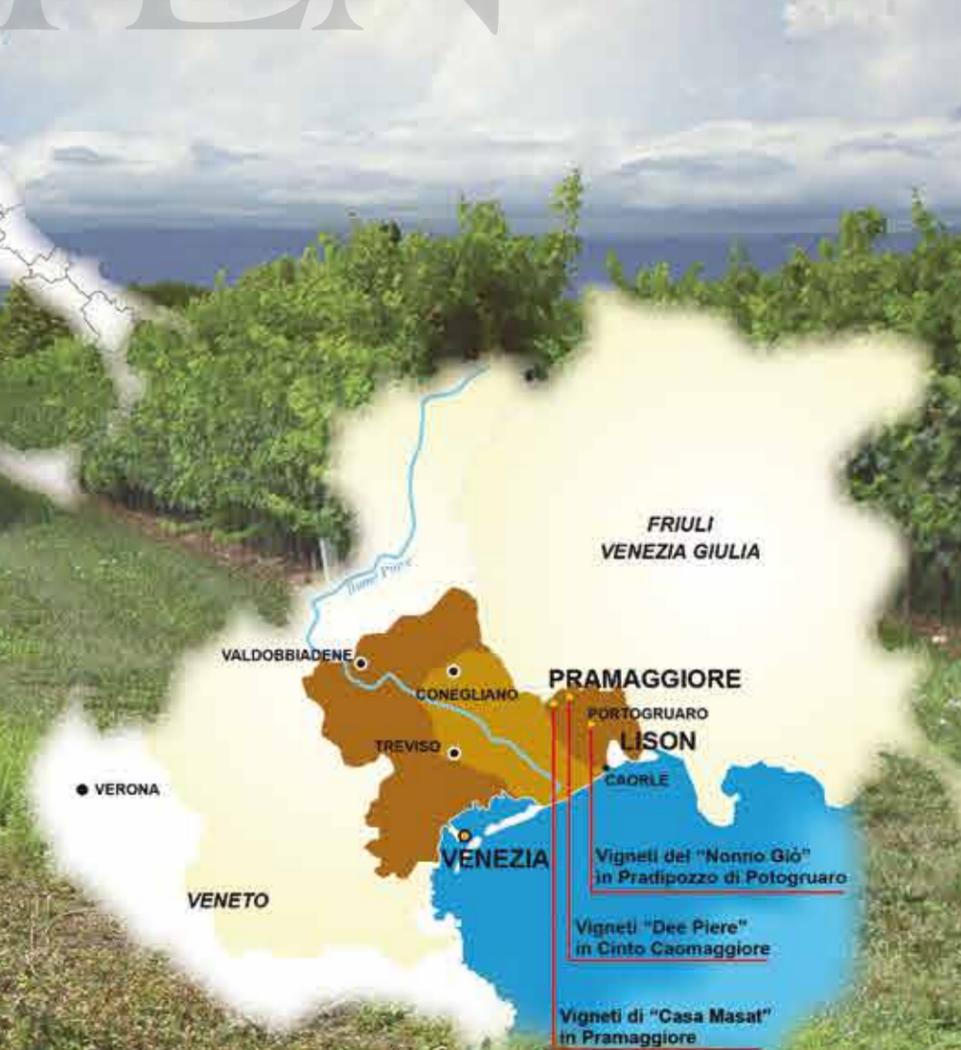


UNSERE WEINGÄRTEN

Das Weinbaugebiet mit garantierter und kontrollierter Ursprungsbezeichnung **DOCG Lison** ist genau wie die kontrollierte Ursprungsbezeichnung **Lison Pramaggiore** nach den Dörfern *Lison*, einem Ortsteil von Portogruaro, und *Pramaggiore* benannt, die im gesamten Weinbaugebiet eine zentrale Lage einnehmen. Das Gebiet liegt in der Tiefebene nur wenige Kilometer von der venezianischen Küste entfernt zwischen den Flüssen Tagliamento und Livenza, die seit jeher als Garantie für die *typische* Beschaffenheit und *Besonderheit* der Weine dieses Gebiets Zeugen des Weinbaus sind.

Das Anbaugebiet **Prosecco DOC** liegt in Nordostitalien, genauer gesagt in einem Gebiet, das sich über *fünf Provinzen im Veneto* (Treviso, Venedig, Vicenza, Padua, Belluno) und vier in Friaul Julisch Venetien (Gorizia, Pordenone, Triest und Udine) erstreckt und eines der schönsten Gebiete der italienischen Halbinsel ist.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung **DOC Venezia** umfasst das gesamte *Piave*-Gebiet und fast das gesamte Anbaugebiet *Lison Pramaggiore* und erstreckt sich damit über die *Provinzen Venedig und Treviso*, von den Hügeln von Conegliano bis zur Lagune von Caorle.



LISON
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

*Die Trauben werden überreif gelesen, gekeltert und 12 Stunden lang bei 8°C einer Mazeration vor der Gärung unterzogen, um eine maximale Aromaextraktion zu erreichen. Es folgen die schonende Pressung und die etwa 15 Tage dauernde Gärung bei 15°C. Hefesatzlagerung im Stahltank mit regelmäßigem Aufrühren des Hefesatzes (Bâtonnage), um dem Wein Weichheit und Fülle zu verleihen. Wein vom kräftiges strohgelb Farbe mit zitronengelben Reflexen.
Es hat ein voll und intensiv Aroma, mit einer hervorstechenden typischen Note von Bittermandel und angenehmen fruchtigen Nuancen. Delikater Renette-Apfel im Abgang. Der Geschmack ist frisch, würzig und mit seiner ausgeprägten Weichheit einnehmend.
Ideal zu Fischgerichten und Kochfleisch. Optimal als Konversationswein.
Bei einer Temperatur von 10-12°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.*

PINOT GRIGIO
DOC DELLE VENEZIE
SELEZIONE TERRE PIANE

*Wein vom leuchtendes strohgelb Farbe mit kupferfarbenen Reflexen.
Es hat weiße Früchte Anmerkungen, vor allem Birne und Golden Delicious-Apfel, würziger Abgang.
Der Geschmack ist trocken, entschieden, voll, harmonisch und würzig. Hervorragend als Aperitif, passt optimal zu Meeresfrüchtesalaten, warmen Vorspeisen auf Fisch- und Fleischbasis, würzigen Suppen und sogar zu weißem Fleisch.
Bei einer Temperatur von 10-12°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.*

SAUVIGNON
DOC LISON PRAMAGGIORE
SELEZIONE TERRE PIANE

*Wein vom kräftiges strohgelb Farbe.
Es hat ein voll und ausgeprägt Duft, mit Noten von Wiesenblumen, reifer Melone und Paprika.
Am Gaumen ist würzig, leicht säuerlich mit einer Note von Paprika, delikate Struktur.
Ideal zu Fisch. Passt auch gut zu Suppen und mildem Wildkräuter-Risotto. Kann auch zu Salaten probiert werden, in denen Obst und Gemüse kombiniert werden.
Bei einer Temperatur von 10-12°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.*

CHARDONNAY
DOC VENEZIA
SELEZIONE TERRE PIANE

*Wein vom kräftiges strohgelb Farbe.
Es hat ausgeprägte Noten von reifen Früchten, darunter vor allem Golden Delicious-Apfel und Birne.
Der Geschmack ist trocken, richtige Säure, körperreich und würzig.
Optimal als Aperitif, passt ideal zu Vorspeisen, warmen Fischvorspeisen oder Nudelgerichten, vor allem, wenn diese besonders würzig und schmackhaft sind.
Bei einer Temperatur von 10-12°C servieren, in mittelgroße Tulpe Glas mit verengter Öffnung.*

TERRE PIANE SELEKTION

Unsere *höherwertige Linie*, die unser Weingut nach den strengen kontrollierten Ursprungsbezeichnungen Venezia, Lison Pramaggiore, Lison und Prosecco zertifizieren wollte. Eine Linie, für die wir unser Wissen und unsere Erfahrung mit der wahren *Kraft unserer Weine* verbunden haben, die im Boden, im Mikroklima, in den Reben und im Land steckt.

LISON DOCG

Dies ist ohne Zweifel der Wein, durch den unser Weinbaugebiet bekannt wurde, das 1971 die geschützte Ursprungsbezeichnung DOC Tocai di Lison erhielt. 1985 wurde diese umbenannt in Tocai DOC Lison Pramaggiore, und seit 2010 heißt sie in Folge eines Streits mit dem ungarischen Tokajer um den Namensursprung LISON DOCG, womit sie zu den elf garantierten und geschützten Ursprungsbezeichnungen (DOCG) des Veneto gehört, die mit noch strengeren staatlichen Kontrollen *höchste Qualität* und engsten Bezug zum Terroir und damit für die Verbraucher eine Garantie und ein Qualitätsprodukt mit ausgeprägten und unnachahmlichen Boden- und Klimaeigenschaften darstellen.



WEISSWEINE



CABERNET FRANC
DOC VENEZIA
SELEZIONE TERRE PIANE

Wein vom rubinrot Farbe mit leichten violetten Reflexen.
Es hat ein intensives Bouquet mit Noten von roten Früchten, harmonisch und durchdringend.
Der Geschmack ist voll und einnehmend, mit ausgewogener Körper.
Ideal zu Bratengerichten von rotem Fleisch und Schmorbraten.
Sein voller Geschmack passt ideal zu Käse von mittlerer und langer Reife.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

CABERNET
SAUVIGNON
DOC VENEZIA
SELEZIONE TERRE PIANE

Wein vom kräftiges rubinrot Farbe.
Es hat ein intensives und harmonisches Bouquet mit Noten von reifen roten Früchten.
Der Geschmack ist voll, entschieden, großzügig, mit ausgewogenem Körper und richtigem Tanningehalt.
Ein Wein, der gut zu Bratengerichten von weißem und rotem Fleisch und zu Hartkäse passt.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

REFOSCO D.P.R.
DOC LISON PRAMAGGIORE
SELEZIONE TERRE PIANE

Wein vom rubinrot Farbe bis violett.
Es hat ein intensives und typisch wildes Bouquet, harmonisch mit Noten von Himbeere und wilder Brombeere.
Der Geschmack ist voll, kräftig und leicht tanninhalzig mit Noten von Waldbeeren.
Ideal zu gemischtem Kochfleisch und Rinder-Tagliata mit Rucola. Kann auch zu kräftigen Hülsenfruchtsuppen probiert werden.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

MERLOT
DOC VENEZIA
SELEZIONE TERRE PIANE

Wein vom leuchtend Rot Farbe.
Es hat ein intensiv wenig Aroma, mit Noten von Kirsche und reifen Früchten. Voll und wohlduftend.
Ein körperreich Wein, exzellent ausgewogene Tannine, trocken, angenehm.
Ideal zu würzigen Gerichten wie Pilz- oder Safran-Risotto nach Mailänder Art, Nudelgerichten und Ravioli mit Fleischfüllung. Passt gut zu Kochfleisch, weißem Fleisch und Bratengerichten.
Bei einer Temperatur von 18°C servieren, in bauchiges Glas mit verengter Öffnung.

SOGNO DI LUNA
MILLESIMATO SCHAUMWEIN
BRUT

Schaumwein aus einer Cuvée von Glera-Trauben und den zwei edlen Traubensorten Pinot Bianco und Müller Thurgau, feinen Rebsorten mit intensivem Aroma und langem Abgang.
Strohgelb, leuchtend mit sehr feiner, anhaltender Perlage. Gelbe Frucht, Zitrusfrüchte, Brotkruste und grüner Pfeffer. Strukturiert, weich, herzhaft. Anhaltender Nachgeschmack mit zarten Andeutungen von weißen Blumen und Gewürzen.
Ein klassischer Wein für zwischendurch und zum Aperitif, passt ideal zu leichten Gerichten wie Vorspeisen und Fisch-Risotto.
Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Flüte Glas.

SOGNO DI LUNA
MILLESIMATO SCHAUMWEIN
EXTRA DRY

Schaumwein aus einer Cuvée von Glera-Trauben und den zwei edlen Traubensorten Pinot Bianco und Müller Thurgau.
Wein vom leuchtend strohgelb Farbe, mit sehr feiner, anhaltender Perlage.
Es hat ausgeprägte blumige Noten, die an weiße Blüten und an den aromatischen Duft von Rosen erinnern. Der Geschmack ist frisch, spritzig und leicht, auffallend wegen der vollkommenen geschmacklichen Ausgewogenheit.
Ein klassischer Wein für zwischendurch und zum Aperitif, passt ideal zu leichten Gerichten wie Vorspeisen und Fisch-Risotto.
Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Flüte Glas.

ROTWEIFNE



SOGGNO DI LUNA



Perlen voller Charme, die heute durch die Interpretation der Cuvée aus Glera und den genauso edlen Rebsorten Müller-Thurgau und Pinot Bianco in einem weltweit wirklich einmaligen Schaumwein Eleganz und feine *Perlage* von höchster Qualität erneuern.

ART PAC KAG ING

PROSECCO DOC
MILLESIMATO
BRUT
SELEZIONE TERRE PIANE

Die Trauben werden weiß gekeltert. Auf die Lese folgt eine schonende Pressung, nach Abschluss der rund 10-15 Tage dauernden, bei niedriger Temperatur (16-18 °C) erfolgenden Gärung kommt der Wein zum Ausbau auf der Feinhefe in Edelstahltanks für einen Zeitraum, der für das Erreichen der besten Ausgewogenheit und optimalen Finesse ideal ist. Erst danach wird er in den Autoklav umgefüllt, wo nach Beigabe von Hefen und Zucker die Sekundärgärung erfolgt, bis der gewünschte Überdruck und der richtige Restzuckergehalt erreicht werden.

Strohgelb, leuchtend, mit sehr feiner, anhaltender Perlage. Erinnert an blumige Noten von Rosen, Zitrus, Akazien und fruchtigen weißen Pfirsich, Birne und Apfel. Trocken und wohlschmeckend.

Ein klassischer Wein für zwischendurch und zum Aperitif, passt ideal zu leichten Gerichten wie Vorspeisen und Fisch-Risotto.

Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Flûte Glas.

PROSECCO DOC
MILLESIMATO
EXTRA DRY
SELEZIONE TERRE PIANE

Die Trauben werden weiß gekeltert. Auf die Lese folgt eine schonende Pressung, nach Abschluss der rund 10-15 Tage dauernden, bei niedriger Temperatur (16-18°C) erfolgenden Gärung kommt der Wein zum Ausbau auf der Feinhefe in Edelstahltanks für einen Zeitraum, der für das Erreichen der besten Ausgewogenheit und optimalen Finesse ideal ist. Erst danach wird er in den Autoklav umgefüllt, wo nach Beigabe von Hefen und Zucker die Sekundärgärung erfolgt, bis der gewünschte Überdruck und der richtige Restzuckergehalt erreicht werden.

Wein vom strohgelb Farbe, leuchtend, mit sehr feiner, anhaltender Perlage.

Es ist elegant mit Noten von grünem Apfel und blumigen Noten, die an Glyzinie und Weißdorn erinnern.

Der Geschmack ist sehr angenehm, leicht und einladend, sehr gut trinkbar, auch wegen des mäßigen Alkoholgehalts.

Ein klassischer Wein für zwischendurch und zum Aperitif, passt ideal zu leichten Gerichten wie Vorspeisen und Fisch-Risotto.

Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren, in mittelgroße Flûte Glas.

PROSECCO



Eine limitierte Edition, in der die Verbindung von Wein und Kunst einen zauberhaften Effekt erzielt, der die Seele und die Sinne der Menschen anspricht. Eine Idee, die Ornella mit ihrem Freund, dem Künstler Nicola Grotto, teilen wollte, womit sie einen Raum öffnete, der bisher jenen vorbehalten war, die ihre Leidenschaft für Wein mit der Liebe zur Kunst verbinden. Eine limitierte Edition, in der der begabte Künstler Nicola Grotto mit Liebe, Technik, klarer Vision und wählerischer Strenge eine Farbe in einen Geschmack und einen Duft verwandelt, so dass sich die Augen vor Genuss fast schließen. Wer also eine Leidenschaft für große Weine und Kunst hegt, darf sich eine Flasche der von Nicola Grotto signierten limitierten Edition nicht entgehen lassen.

Nicola Grotto

Nicola Grotto („Nico“) wurde am 27. Mai 1987 geboren und lebt und arbeitet in Pramaggiore, einem kleinen Dorf in der Nähe von Portogruaro in der Provinz Venedig. Schon als Kind merkte er, eine besondere künstlerische Begabung zu haben und begann, eine Leidenschaft dafür zu entwickeln. So wurde Zeichnen zu seiner Lieblingsbeschäftigung, zu einem Moment, in dem er seinen Gefühlen und seiner Fantasie freien Lauf lassen konnte. Nach dem Abitur an der Fachoberschule ITIS Leonardo Da Vinci in Portogruaro und nach dem Besuch diverser Kurse, in denen er die Grundlagen der Malerei erlernte, wechselte er langsam von Feder- und Bleistiftzeichnungen auf Papier zu Kreationen auf Leinwand mit Acryl- und Ölfarben, Lack und Spray. Anfangs sind die Sujets klassisch figurativ, um mit Pinsel und Leinwand vertraut zu werden, später entwickelt er einen eigenen abstrakteren Stil, wobei die häufigsten Sujets Blumen (Blumeneindrücke) sind, gefolgt von lächelnden Kindern (#smile!) im Stil der Streetart. Seine Leidenschaft für Porträts lässt ihn mit der Zeit seine Technik in diesem Genre vervollkommen, wobei er die echten Farben der Personen gegen spontaner und kreativer, dem Anschein nach zufällig einsetzte Farben ersetzt, wobei der Realismus jedoch immer erhalten bleibt (Spontaner Realismus).

Als Autodidakt entwickelt er seine Technik nicht in Folge akademischer Studien, sondern sie ist das Ergebnis einer ständigen Suche, Wissensbegierde und Experimentierfreude.

Seine Arbeiten sind dynamisch, bunt und spontan. Von einer großen Leidenschaft getrieben, vertraut er hauptsächlich seinem Instinkt und seinen Gefühlen, die er versucht, in seinen Bildern zu vermitteln.

ART

PACKAGING



*Elegante Holzpackungen
und -kisten
für Ihre Veranstaltungen
und wichtigen Feiern*

Erhältlich in den Formaten:

- Einzelverpackung 1,5 l Flasche
- Einzelverpackung 3 l Flasche
- Flaschen zu 0,75 l in 2er Verpackung
- Flaschen zu 0,75 l in 3er Verpackung
- Flaschen zu 0,75 l in 4er Verpackung
- Flaschen zu 0,75 l in 6er Verpackung

*Kartonverpackungen
als Erinnerung an eine
besondere Veranstaltung*

Erhältlich in den Formaten:

- Einzelverpackung 0,75 l Flasche
- Einzelverpackung 1,5 l Flasche
- Einzelverpackung 3 l Flasche
- Flaschen zu 0,75 l in 2er Verpackung
- Flaschen zu 0,75 l in 3er Verpackung

GIFT

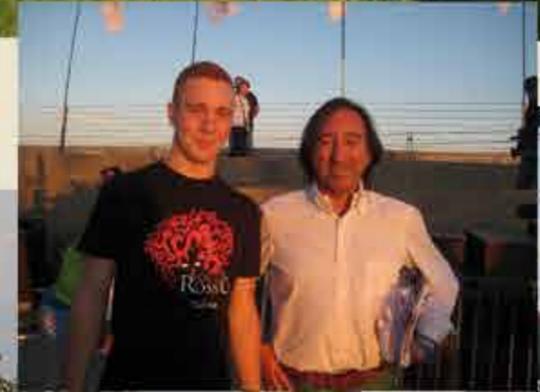


PACKAGING



*Unsere Leidenschaft für
Wein ist mit vielen besonderen
Momenten unseres Lebens
verbunden...*

*...Begegnungen, Emotionen,
einzigartige Beziehungen,
alles dreht sich um die
Frucht unserer Liebe.*





comunicazione: www.francescobelli.com



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013


ORNELLA BELLIA
WINES
Die Kraft der Familie

Azienda Vitivinicola Ornella Bellia
Via Roma, 117 Pramaggiore (VE) Italy
Tel. +39 0421 200679 - Fax +39 0421 203637

www.ornellabella.it

