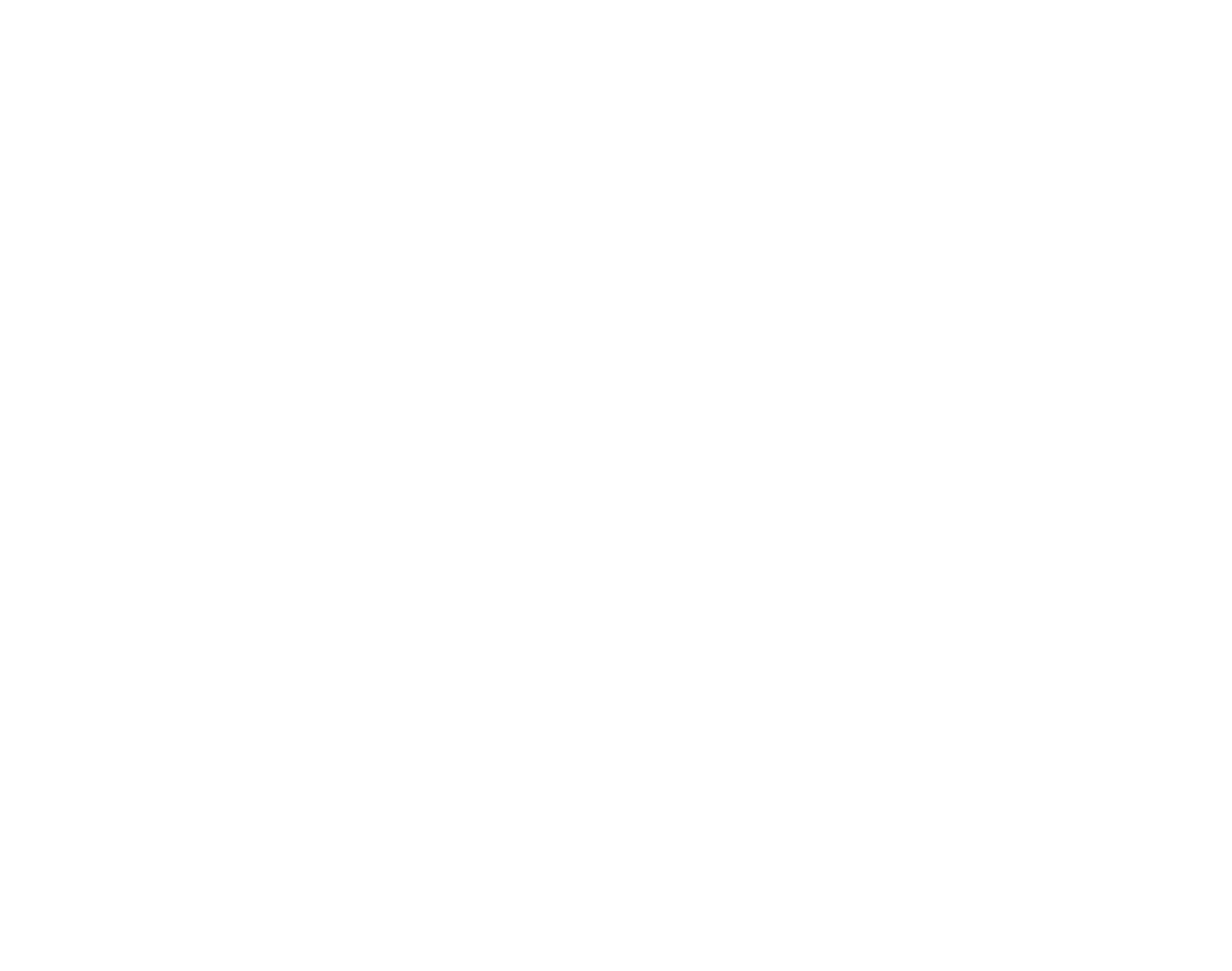




**ORNELLA BELLIA**  
WINES

*La forza della famiglia.*



## *Storia*

**ORNELLA BELLIA WINES è la storia della mia famiglia che si racconta attraverso il grande amore per il vino e l'ospitalità. Una storia di 3 generazioni che hanno espresso la propria passione in un territorio vocato all'eccellenza e che hanno fatto della qualità la propria missione di vita.**

La Storia della mia famiglia inizia nel 1951 nel cuore dell'area "Lison Pramaggiore", oggi parte fondamentale della nuova denominazione ad origine controllata "Venezia". Cominciando dai 18 ettari condotti a mezzadria da mio nonno Aurelio Bellia, passando poi per mio padre Giovanni siamo arrivati oggi a me con oltre 33 ettari di proprietà uniti ad altrettanti ettari dei nostri selezionati e fidelizzati conferitori che puntualmente ricevono dai nostri agronomi ed enologi le giuste indicazioni sulle cure da apportare al vigneto e alle uve. Il tutto a garanzia di una costante produzione di qualità.

Ornella Bellia

## *La forza della famiglia*

Da oltre mezzo secolo abbiamo coinvolto la nostra famiglia in un unico sogno, quello di crescere rimanendo fedeli alle tradizioni e ai vini simbolo che per tutto questo tempo hanno sancito il successo dell'Azienda.

Da sempre ci accompagna il pensiero che produrre vino significa intraprendere un progetto di vita per sé e per i propri figli. Progetto in cui il risultato deriva da un quotidiano sforzo di immaginazione e tenacia. La natura ci ha trasmesso l'importanza della pazienza e il piacere della generosità. E' per questo che intendiamo continuare a trasformarci, rinnovando la promessa alla ricerca della qualità in ogni dettaglio.

Per far percepire il valore dei nostri vini pensiamo sia più utile farne capire la filosofia, le intuizioni, le percezioni, le conoscenze e le esperienze che hanno portato alla loro creazione. Abbiamo intuito che prima di tutto la forza dei nostri vini risiede nei suoli, nei microclimi e nelle vigne.



## *Terroir e viticoltura*

I vigneti condotti a Cordone Speronato, Guyot e Sylvoz, crescono in suoli caratterizzati da un sottile strato di caranto (carbonato di calcio) e da uno più superficiale prevalentemente argilloso, entrambi di origine alluvionale, grazie all'apporto di materiale detritico da parte dei vicini fiumi Livenza e Tagliamento.

Terreni che presentano una buona capacità di riserva idrica, alti contenuti di elementi minerali quali potassio, calcio, magnesio ed un'equilibrata dotazione di sostanza organica.

Qui il clima è temperato grazie alla presenza delle vicine montagne e brezze marine del Mar Adriatico. La giacitura pianeggiante favorisce l'esposizione dei vigneti ai venti della zona. Da nord est spira la Bora, un vento fresco e asciutto, mentre da sud est soffia lo Scirocco, caldo e umido, caratteristico di tutti i periodi dell'anno. Questi venti, prevalentemente serali, abbassano di notte le temperature, favorendo così l'escursione termica giornaliera. Principio che porta ad una perfetta maturazione aromatica, preludio a vini di grande eleganza e longevità.

Chi passa tra questa pianura, vede un paesaggio modellato dalla viticoltura. Ma chi tra queste pianure è cresciuto, imparandone i colori e i profumi, vede una terra in cui riscoprire il valore, i piaceri e le virtù.

## *Fermentazione e maturazione*

Dal massimo rispetto dovuto all'uva, arriviamo alla vendemmia e subito dopo ascoltiamo il mosto diventare vino, aspettando poi che maturi in botti d'acciaio e legno per un giusto affinamento. Tutto questo richiede tempo, dimensione che ci ha insegnato il valore dell'esperienza e della tradizione, la grandezza di ogni singolo gesto e l'importanza di sapere quando è il momento di fermarsi e attendere per poter ottenere vini di grande caratura.

I grappoli, una volta raccolti, giungono al centro di selezione e vengono così divisi in base al clone e alla particella di vigneto.

Da qui la fermentazione alcolica, a volte anche la malo-lattica, da cui clone per clone di ciascuna varietà con protocolli di vinificazione che custodiscono la ricerca e l'esperienza ottenuta nel corso degli anni, ricaviamo le migliori qualità e tipicità.

A seguire l'affinamento con costante battonage, che rimettendo in sospensione i lieviti, permette l'aumento di struttura e complessità aromatica. Così, mentre i vini riposano, il nostro team di enologi ed enotecnici eseguono un duro lavoro di analisi al fine di garantire la giusta maturazione dei vini prima della fase finale di imbottigliamento.



CHARDONNAY  
IGT VENETO  
LINEA CLASSICI

*Vino di colore giallo paglierino chiaro.  
Presenta importanti note fruttate tra cui spiccano delicati  
sentori di mela golden e pera.  
E' un vino secco, giustamente acido, di buon corpo,  
sapido.  
Ottimo come aperitivo, si esalta nell'accostamento con  
antipasti e adora il matrimonio con i primi piatti, a base  
di pesce o pasta, soprattutto se particolarmente saporiti  
e gustosi.  
Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a  
tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

PINOT GRIGIO  
DOC DELLE VENEZIE  
LINEA CLASSICI

*Vino di colore giallo paglierino brillante.  
Presenta aromi di frutta bianca, in particolare pera e mela  
golden. Finale con eleganti note floreali e agrumate.  
In bocca è asciutto, deciso, pieno, armonico e sapido.  
Eccellente come aperitivo, si abbina in modo sublime con  
insalate di mare, con primi piatti, sia di carne che di  
pesce, con zuppe saporite e persino con carni bianche.  
Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a  
tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

SAUVIGNON  
IGT VENETO  
LINEA CLASSICI

*Vino di colore giallo paglierino brillante.  
Ha un profumo ampio e pronunciato, con sentori di fiori di  
campo, melone maturo e peperoni.  
Al palato è sapido e leggermente acidulo; di corpo  
delicato.  
Ottimo con il pesce. Si abbina bene anche con minestre  
e risotti delicati alle erbe di campo. Da provare anche  
con insalate che uniscono la frutta alla verdura.  
Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a  
tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

CABERNET FRANC  
IGT VENETO  
LINEA CLASSICI

*Vino di colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei.  
Presenta un profumo intenso, con sentori erbacei e di  
frutti rossi, armonioso e penetrante.  
Il gusto è pieno e avvolgente. E' un vino di corpo  
equilibrato.  
Ottimo con gli arrostiti di carni rosse e i brasati. Il suo  
sapore pieno si armonizza perfettamente con i  
formaggi di medie e lunga stagionatura.  
Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a  
bocca richiudente.*

CABERNET  
SAUVIGNON  
IGT VENETO  
LINEA CLASSICI

*Vino di colore rosso rubino brillante.  
Presenta un profumo intenso e armonioso con sentori di  
frutta rossa matura.  
Il gusto è pieno, schietto, generoso; il vino ha un corpo  
equilibrato ed è giustamente tannico.  
E' un vino che si adatta bene ad arrostiti di carne bianca,  
rossa e formaggi a pasta dura.  
Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a  
bocca richiudente.*

MERLOT  
IGT VENETO  
LINEA CLASSICI

*Vino di colore rosso rubino brillante.  
L'aroma è vinoso intenso, con note di ciliegia e frutta  
matura. Sapore pieno e fragrante.  
E' un vino di buon corpo, con eccellente equilibrio tannico,  
asciutto e gradevole.  
Ottimo con piatti saporiti come risotto ai funghi o alla  
milanese, paste asciutte e ravioli di carne. Si accompagna  
piacevolmente ai bolliti, carni bianche ed arrostiti.  
Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a  
bocca richiudente.*

MALBECH  
IGT VENETO  
LINEA CLASSICI

*Vino ottenuto da uve vendemmiate a piena maturazione,  
in vigneti ben esposti al sole e non forzati alla produzione.  
Alla pigiatura soffice delle uve segue una macerazione  
a contatto con le bucce che si protrae per 10-15 giorni  
tale da poter estrarre colore e aromi. Terminata la prima  
fermentazione, il vino viene posto ad affinare in serbatoi  
d'acciaio dove concluderà la fermentazione malolattica  
raggiungendo così il miglior equilibrio e la massima  
finezza aromatica.  
Il colore è rosso rubino tendente al violaceo.  
Presenta un profumo intenso e tipicamente selvatico,  
armonioso, con note di prugna matura o marmellata di  
mora e amarena.  
Il gusto è pieno e morbido e il vino è leggermente  
tannico.  
Ottimo con piatti saporiti come risotto ai funghi o alla  
milanese, paste asciutte e ravioli di carne. Si accompagna  
piacevolmente ai bolliti, carni bianche ed arrostiti.  
Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a  
bocca richiudente.*

# CLASSICI

L'*eleganza* e la *finenza* dei vitigni internazionali qui si mostrano grazie al valore aggiunto di oltre mezzo secolo di *esperienza* nella loro produzione. Vini che fanno della finezza aromatica varietale la caratteristica dominante.

Dalle varietà a bacca bianca come il Pinot Grigio e lo Chardonnay alle varietà di origine bordolese come Merlot e Cabernet Sauvignon. Vini bianchi e rossi internazionali che potete trovare in tutta la ristorazione moderna grazie alla loro *abbinabilità* e piacevolezza che da sempre li contraddistingue.



*"FILO D'ERBA"*  
**CARMENÈRE**  
IGT VENETO  
LINEA TIPICI

*Vino di colore rosso vivace con riflessi violacei. L'aroma è inconfondibile per le note erbacee intense ma eleganti e per la presenza di fragranze che ricordano lampone e ribes. E' un vino di buona struttura, ampio e morbido al palato con finale asciutto e piacevolmente tannico. Ottimo con gli arrosti di carni rosse e i brasati. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi di media e lunga stagionatura. Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a bocca richiudente.*

*"NOTE DI ROSA"*  
**ROSATO**  
IGT VENETO  
LINEA TIPICI

*Vino di colore rosa chiaretto. Al naso si percepiscono sentori di fiori di biancospino, mela verde e mandorla bianca con un finale gentile e delicato che ricorda la rosa selvatica. E' un vino fresco, sapido e con una vivida acidità che ben si sposa ad un finale in cui prevalgono sentori di piccoli frutti rossi. Ottimo da aperitivo e in perfetta armonia con piatti a base di verdure fritte, funghi, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazioni più decise. Da provare anche in accostamento ad una pizza a base di pesce o verdure di stagione. Va servito alla temperatura di 6-8°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

**INCROCIO MANZONI**  
6.0.13  
IGT VENETO  
LINEA TIPICI

*Le uve sono raccolte a piena maturazione, pigiate e sottoposte a macerazione prefermentativa per dodici ore a 8°C al fine di ottenere la massima estrazione degli aromi. Seguono la pressatura soffice e la fermentazione a basse temperature (14-15°C) per 15 giorni circa. Maturazione in acciaio sulle fecce nobili, che periodicamente sono rimesse in sospensione (battonage) per dare al vino la giusta morbidezza e pienezza. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Dal profumo fine e delicato, ricorda la pera matura, con intensi sentori d'aroma tropicale, per finire con una evoluzione floreale. Vino di buon corpo, sapido, raffinato e armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida. Ottimo accompagnamento per minestre, soprattutto creme e vellutate, soufflé di verdure e di pesce. Da provare anche con i crostacei e con i risotti di scampi, di asparagi e con coniglio ripieno ai peperoni. Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

**INCROCIO MANZONI**  
6.0.13  
**VINO PASSITO**  
IGT VENETO  
LINEA TIPICI

*Vino dal colore giallo brillante con riflessi dorati. L'aroma è incredibilmente complesso, ricorda la frutta tropicale matura con avvolgenti sentori agrumati. Finale intenso con sentori di miele e fiori su uno sfondo vanigliato. Il gusto è dolce, vellutato, sapido, raffinato e armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida. Persistenza lunga e gradevole. Ottimo in abbinamento con dolci a base di creme e favoloso compagno di focacce caserecce. Vino da meditazione è eccellente anche con i formaggi erborinati.*

# TIPICI

E' il risultato di un progetto che si è posto come obiettivo la salvaguardia dei vitigni autoctoni e del *Terroir*, partendo dal terreno arrivando infine ai consumatori.

Un risultato ottenuto attraverso una meticolosa *cura* che dedichiamo ad ogni singola fase di lavorazione e che ha visto come unico pensiero guida quello di valorizzare i vini che da sempre hanno caratterizzato le nostre usanze e le nostre tradizioni. Un progetto dove la fedeltà assoluta alle caratteristiche del vitigno ed alla *tipicità* del territorio hanno contribuito a fare di questi vini il partner ideale sia in abbinamento con la cucina italiana che con quella internazionale.



## CARMENÈRE

Il *Carmenère* non possiamo ritenerlo autoctono ma ha da sempre caratterizzato la nostra area di produzione e la nostra azienda nel corso della sua storia. E' per questo diventato insieme al Lison Docg parte fondamentale del nostro *Terroir*.

Basti pensare che la vite del Carmenère è coltivata nel nostro comprensorio fin dalla seconda metà dell'Ottocento, ma la sua somiglianza, per foglie, grappolo e portamento ha fatto sì che fosse confusa con il Cabernet Franc: solo nella metà degli anni Novanta del secolo scorso i ricercatori dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano si sono accorti dell'incongruenza e ne definirono con esattezza i descrittori varietali.

Alla luce di questa scoperta è stata eseguita una ricognizione dei nostri vigneti ed abbiamo riscontrato di possedere qualche ettaro di Carmenère. Da qui, l'idea di vinificarlo in *purezza* per offrire ai nostri clienti la possibilità di scoprire le caratteristiche di questo *grande vino*.



## INCROCIO MANZONI 6.0.13

Da un vigneto *sperimentale* piantato negli anni '80 nella parte più esposta al sole degli storici vigneti di famiglia che si trovano nel cuore del piccolo borgo di Pradipozzo, nasce il nostro Incrocio Manzoni 6.0.13.

Vitigno *autoctono* Veneto, derivato dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Conosciuto come

Manzoni Bianco 6.0.13 o più comunemente come Incrocio Manzoni, è il clone più famoso tra quelli ideati e messi a punto dal

*prof. Luigi Manzoni*,

preside della Scuola Enologica di Conegliano durante una serie di esperimenti condotti negli anni '30 sul miglioramento genetico della vite mediante incrocio ed ibridazione.

Il Manzoni Bianco 6.0.13 ha notevoli capacità di adattamento a climi e terreni anche molto diversi tra loro. Presenta un grappolo piccolo, conico o cilindrico, spesso con un'ala e mediamente compatto. L'acino sferico è medio piccolo e di colore giallo-verde, la buccia è spessa, piuttosto consistente, mediamente pruinosa e dal sapore aromatico. Vino che per le sue doti di finezza ed eleganza, gradazione ed acidità viene utilizzato per la produzione di vini di *notevole qualità*.



## INCROCIO MANZONI 6.0.13 VINO PASSITO

Cos'è l'amore se non l'incrocio di due anime?

Come due cuori affini appena questi s'incontrano, anche solo per un attimo, avviene l'inizio della magia. Così accade anche in natura ad un vino veramente unico e speciale nato dall'incontro di due uve, il Riesling Renano ed il Pinot Bianco, che unendosi hanno dato vita ad un nuovo frutto d'amore: il Manzoni Bianco.

Conosciuto come vino bianco fermo di notevole qualità, l'Incrocio Manzoni 6.0.13 regala sfumature interessanti e inedite anche nella versione passita, un piccolo gioiello da degustare in ogni lieta occasione.

*Pensiero d'Amore*

è il suo nome e vuole sottolineare il nostro gesto di solidarietà nei confronti di chi è stato meno fortunato ed il nostro ringraziamento verso chi, con le proprie idee e i propri sogni, ha contribuito a regalarci un mondo migliore."

REFOSCO D.P.R.  
IGT VENETO  
LINEA TIPICI

*Vino di colore rosso rubino tendente al violaceo. Presenta un profumo intenso e tipicamente selvatico, armonioso con note di lampone e mora selvatica. Il gusto è pieno, robusto, leggermente tannico con sentori di frutti di bosco. Ottimo con bolliti misti di carne e tagliata di manzo alla rucola. Da provare anche con zuppe di legumi saporite. Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a bocca richiudente.*

NOVELLO  
IGT VENETO  
LINEA TIPICI

*Vino di colore rosso intenso dai riflessi violacei. L'aroma è intenso, fruttato con sentori di sottobosco, mora, lampone, mirtillo e fragola. E' un vino rotondo e morbido con la sensazione tipica della macerazione carbonica, che esalta i sapori varietali speziati. Può essere considerato un vino da tutto pasto, con esclusione di pietanze particolarmente speziate e di dessert dolci. Ottimo con piatti a base di minestre d'orzo, funghi e tagliatelle al tartufo. Lo consigliamo anche per una serata in compagnia e qualche buona castagna, il frutto per eccellenza della stagione autunnale. Va servito alla temperatura di 16°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

TAI  
IGT VENETO  
LINEA TIPICI

*Vino ottenuto da uve pigiate e pressate sofficemente. Successiva fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) per 10-15 giorni. Ai travasi di decantazione, segue la maturazione sempre in serbatoi di acciaio a contatto con le fecce nobili che periodicamente vengono rimesse in sospensione. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Dal punto di vista aromatico è un gran vino, fine, intensamente profumato, che ricorda i fiori di campo. In bocca si presenta sapido e vellutato, dal delicato sentore di mandorla. Considerato l'aperitivo più piacevole, è proposto in tutti i locali di Veneto e Friuli. Apprezzato anche come vino da tutto pasto in particolare in accostamento con antipasti all'italiana, minestre asciutte e in brodo, frutti di mare, formaggi teneri e non fermentati. Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

ROSATO FRIZZANTE  
IGT VENETO  
LINEA EMOZIONI FRIZZANTI

*Vino di colore rosato dai riflessi delicati e brillanti. Il profumo è unico e ricorda i frutti di sottobosco. E' un vino di grande piacevolezza, fruttato, morbido e allo stesso tempo accompagnato da vivacità aromatica, briosità e freschezza. Per la sua morbidezza e gradevole nota aromatica, è ottimo come aperitivo e vino da dessert a base di frutti rossi di stagione. Da provare in estate anche con i primi piatti al pomodoro o con la pizza. Va servito alla temperatura di 6-8°C in flute di medie dimensioni.*

RABOSO FRIZZANTE  
IGT VENETO  
LINEA EMOZIONI FRIZZANTI

*Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Il profumo è persistente e fragrante, ricorda le violette di campo e la marasca. E' un vino vivace e fruttato. Ideale d'estate, ottimo con sfiziosi spuntini. Servito fresco accompagna molto bene i piatti della cucina mediterranea, arrosti e grigliate di carne. Va servito alla temperatura di 6-8°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni con bocca richiudente.*

CHARDONNAY  
FRIZZANTE  
IGT VENETO  
LINEA EMOZIONI FRIZZANTI

*Vino di colore giallo paglierino chiaro, con grana fine e persistente. Emergono importanti sentori di fiori di campo, con finale di frutta matura. In bocca è giustamente acido, di buon corpo, sapido. Ottimo come aperitivo, con antipasti, piatti di mare non troppo elaborati ma anche con frittura leggera o con la pizza. Va servito alla temperatura di 6-8°C in flute di medie dimensioni.*

VERDUZZO  
FRIZZANTE  
IGT VENETO  
LINEA EMOZIONI FRIZZANTI

*Vino di colore giallo dorato più o meno intenso, talvolta ambrato. Presenta un profumo fine e gradevole che richiama i fiori di acacia. In bocca è dolce e morbido. Per la sua morbidezza è un vino da fuori pasto. È il complemento ideale per crostate di frutta, dolci alla crema e pasticceria secca. Va servito alla temperatura di 6-8°C in flute di medie dimensioni a bocca richiudente.*

# TIPICI



# EMOZIONI FRIZZANTI

Da aperitivo come da tutto pasto:  
*bollicine leggere*, intriganti,  
facili da gustare e da abbinare.  
I Frizzanti Ornella Bella non vi  
chiedono di essere esperti  
conoscitori dei più intimi segreti  
del vino, ma semplicemente  
di accoglierli come fedeli  
compagni di viaggio, amici  
di tutti i giorni, partecipi dei  
vostri momenti di *gioia*, e  
*convivialità*.



BOCIAROSSO  
VINO ROSSO  
LINEA BEST SELLER

Il colore è rosso brillante.

Presente un profumo intenso, vinoso, pieno e fragrante. Ricorda i lamponi, le ciliegie e le fragoline accompagnate da piacevoli richiami floreali.

Una leggera effervescenza accompagna le note fruttate insieme ad una elegante amabilità. Di buon corpo e con un eccellente equilibrio tannico.

È un vino semplice, immediato, godibile, non chiede altro che di essere sorseggiato. Ideale come vino da aperitivo, ben si presta ad accompagnare spuntini e piatti della tradizione mediterranea, dalla pasta al pomodoro alla pizza. Lo consigliamo anche con carni alla griglia e taglieri di formaggi e affettati.

Va servito alla temperatura di 6-8°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.

G1928  
ROSSO IGT VENETO  
LINEA BEST SELLER

*Vino ottenuto da uve vendemmiate a piena maturazione in epoche diverse, seguono lo stesso protocollo di vinificazione che prevede la macerazione a contatto con le bucce per oltre 15 giorni e successiva fermentazione malolattica in piccoli vinificatori d'acciaio per alcuni mesi. I vini ottenuti vengono così uniti nelle giuste proporzioni ed il blend viene quindi posto ad affinare in botti di rovere per 12-18 mesi.*

*Il colore è rubino intenso, profondo e ricco di riflessi magenta.*

*L'aroma è fine e persistente con netti sentori di piccoli frutti rossi, con un finale vanigliato.*

*È un vino corposo, importante, caldo e di grande armonia. Si accosta meravigliosamente a piatti di carne brasata, carni alla brace e formaggi di lunga stagionatura.*

*Va servito alla temperatura di 18°C in un calice ampio a bocca richiudente.*

# BOCIA ROSSO

Il vino,  
quel segreto  
frutto di tempo,  
temperatura e  
piede.  
Quel piede  
mezzo a terra  
per realizzare,  
e mezzo al cielo  
per sognare...

Andrea Masat



*Boccia, Rosso* in dialetto veneto significa ragazzo dai capelli rossi. E' proprio da questo simpatico colore di capelli di *Andrea*, figlio di Ornella, che prende nome il vino a lui dedicato nel 2011. Andrea si affacciava per la prima volta nell'ampio panorama della produzione aziendale ed ha così voluto mettersi alla prova con carattere *sprintoso* ed *innovativo*. Supportato dagli studi della scuola enologica "G.B. Cerletti" di Conegliano, ha proposto un vino pensato per tutti quelli che amano stare in compagnia e sentirsi sempre *giovani*.

Un rosso giovane e *vivace* con un ricordo al passato. Basta infatti accostare il Boccia Rosso al naso per ritrovarsi improvvisamente trasportati in un'epoca in cui il vino nasceva per alleviare la fatica e il sudore del lavoro nei campi. Lo potevi bere per dissetarti, ma anche per recuperare in fretta energia.

È un vino caratterizzato da una macerazione prefermentativa a freddo seguita da una fermentazione veloce condotta con l'ausilio di temperature elevate. Tempo e temperature diverse dalla classica vinificazione in rosso danno vita a questo intenso profumo dell'uva matura che si sposa perfettamente con l'ottimo *equilibrio tannico*, rendendo così questo vino ideale in ogni occasione e facile da bere vista la sua moderata alcolicità.

Profuma di lamponi, ciliegie e fragoline, con piacevoli richiami floreali finali. Al palato si sente la leggera effervescenza che accompagna il frutto e una piacevole vinosità. È un vino *semplice, immediato, godibile*, non chiede altro che di essere sorvegliato.

# Passione per la vite Passione per la vita

**G1928** nasce da uno dei primi vigneti piantati da mio padre Giovanni.

Un appezzamento di circa due ettari comprendente 6 filari di Refosco dal Peduncolo Rosso e 4 filari di Cabernet Sauvignon. Nonostante la lavorazione che caratterizzava questo vino come di pronta beva, mio padre aveva intuito gli ottimi risultati che avrebbe dato diminuendo la produzione e affinandolo in legno. Da qui la nostra decisione di utilizzare le migliori tecniche vitivinicole, quali un'*accurata selezione* dei grappoli in vigneto, una lunga fermentazione a basse temperature e un affinamento in tonneau di rovere di *prima scelta*. È proprio così che ho voluto rendere *omaggio* a mio padre, con questo gran vino rosso di pregio.

Nato nel 1928, mio padre **GIOVANNI**, di origine contadina, ha conosciuto fin da bambino la fatica di coltivare la terra imparando ad amare i suoi frutti. Negli anni '60, con la fine della mezzadria, si è specializzato nella coltivazione della vite, ed in pochi anni ha saputo conquistarsi *stima*, e *considerazione* nel mondo vitivinicolo del Veneto Orientale, diventando così un lungimirante agricoltore.

La ragione che mi ha spinto a rendergli omaggio con questa nuova etichetta di qualità è sicuramente la *passione* che è riuscito a trasmettere non solo a me, ma anche ai miei figli. Quella passione per la vite che l'ha accompagnato nella sua *attraversata della vita*.

Ornella Bellia



0,75 / 1,5 / 3

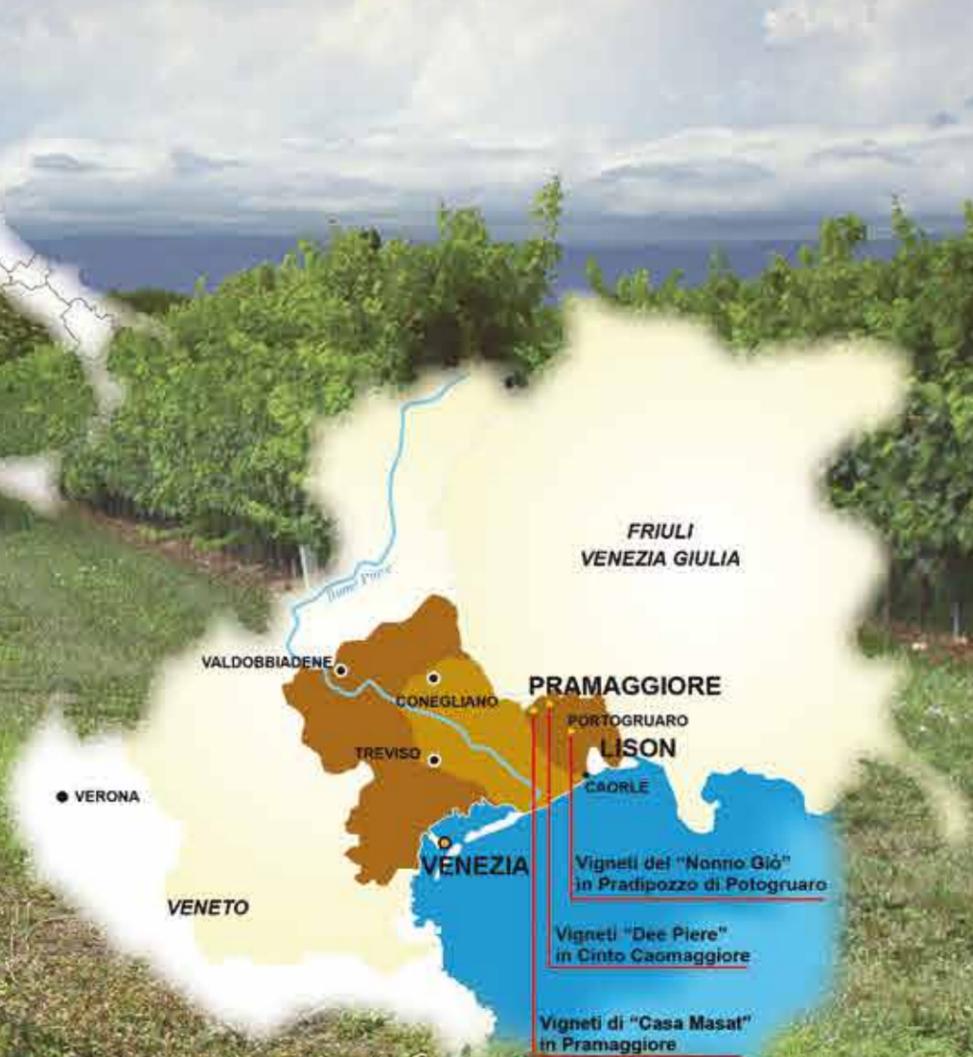


# I NOSTRI VIGNETI

L'area dei vini a denominazione **DOCG Lison**, così come la denominazione di origine controllata **Lison Pramaggiore**, prende il nome dai paesi di *Lison*, frazione di Portogruaro, e di *Pramaggiore*, che hanno una posizione centrale rispetto all'intera area di produzione. La zona è situata nella pianura a pochi chilometri dal litorale veneziano, fra i fiumi Tagliamento e Livenza, da sempre testimoni della coltivazione della vite a garanzia della *tipicità* e della *peculiarità* dei vini del territorio.

La zona di produzione del **Prosecco DOC** si trova nell'area Nord Orientale dell'Italia e più precisamente nei territori ricadenti in *5 province del Veneto* (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) e in 4 nel Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine), uno dei territori più belli della penisola italiana.

La **DOC Venezia** comprende tutto il territorio del *Piave* e la quasi totalità del *Lison Pramaggiore*, estendendosi dunque nelle province di *Venezia* e *Treviso*, dai colli di Conegliano alla laguna di Caorle.



LISON  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

*Le uve sono raccolte surmature, pigiate e sottoposte a macerazione prefermentativa per dodici ore a 8°C al fine di ottenere la massima estrazione degli aromi. Seguono la pressatura soffice e la fermentazione a 15°C per 15 giorni circa. Maturazione in acciaio sulle fecce nobili, che periodicamente sono rimesse in sospensione (battonage) per dare al vino morbidezza e pienezza.*

*Vino dal colore è giallo paglierino deciso con riflessi citrini. Ha aroma ampio e intenso, in cui prevale il tipico sentore di mandorla amara e si percepiscono gradevoli note fruttate, con finale delicato di mela renetta. Il gusto è fresco, sapido ed avvolgente per la spiccata morbidezza. Delizioso per accompagnare piatti di pesce e bolliti di carne. Ottimo bicchiere da conversazione. Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

PINOT GRIGIO  
DOC DELLE VENEZIE  
SELEZIONE TERRE PIANE

*Vino di colore giallo paglierino brillante con riflessi ramati. Spiccano i sentori di frutta bianca, in particolare pera e mela golden, con un finale speziato. In bocca si presenta asciutto, deciso, pieno, armonico e sapido. Eccellente come aperitivo, si abbina in modo sublime con insalate di mare, con primi piatti, sia di carne che di pesce, con zuppe saporite e persino con carni bianche. Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

SAUVIGNON  
DOC LISON PRAMAGGIORE  
SELEZIONE TERRE PIANE

*Vino di colore giallo paglierino intenso. Ha un profumo ampio e pronunciato, con sentori di fiori di campo, melone maturo e peperoni. Al palato è sapido, leggermente acidulo con fondo di peperone; di corpo delicato. Ottimo con il pesce. Si abbina bene anche con minestre e risotti delicati alle erbe di campo. Da provare anche con insalate che uniscono la frutta alla verdura. Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

CHARDONNAY  
DOC VENEZIA  
SELEZIONE TERRE PIANE

*Vino di colore giallo paglierino intenso. All'olfatto si sentono importanti note di frutta matura tra cui spiccano mela golden e pera. In bocca si presenta secco, giustamente acido, di buon corpo, sapido. Ottimo come aperitivo, si esalta nell'accostamento con antipasti e adora il matrimonio con i primi piatti, a base di pesce o pasta, soprattutto se particolarmente saporiti e gustosi. Va servito alla temperatura di 10-12°C in bicchiere a tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.*

# SELEZIONE TERRE PIANE

Una *linea superiore* che la nostra Azienda ha voluto certificare sotto le severe denominazioni di origine controllata Venezia, Lison - Pramaggiore, Lison e Prosecco. Una linea dove abbiamo unito le nostre conoscenze ed esperienze con la vera *forza dei propri vini* che risiede nei suoli, nei microclimi, nelle vigne e nella terra.

## LISON DOCG

E' indubbiamente il vino che ha fatto conoscere la nostra area di produzione, tanto che nel 1971 ottenne la DOC con il nome Tocai di Lison. Nel 1985 divenne poi Tocai Doc Lison Pramaggiore e dal 2010, in seguito alla disputa con il Tokaji Ungherese per la rivendicazione dell'originalità del nome, si presenta come Lison DOCG entrando quindi a far parte delle 11 DOCG Venete che rappresentano il massimo *livello qualitativo* e di territorialità, con controlli ancora più severi da parte dello Stato e rappresentando così, per i consumatori, un prodotto di garanzia e qualità con spiccate caratteristiche pedoclimatiche inimitabili.



# BIANCHI



CABERNET FRANC  
DOC VENEZIA  
SELEZIONE TERRE PIANE

*Vino di colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Ha un profumo intenso, con sentori di frutti rossi, armonioso e penetrante.  
Il gusto è pieno, avvolgente, di corpo equilibrato.  
Ottimo con arrosti di carni rosse e brasati. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi di media e lunga stagionatura.  
Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a bocca richiudente.*

CABERNET  
SAUVIGNON  
DOC VENEZIA  
SELEZIONE TERRE PIANE

*Vino di colore rosso rubino carico.  
Ha un profumo intenso e armonioso con sentori di frutta rossa matura.  
Il gusto è pieno, schietto e generoso; corpo equilibrato, giustamente tannico.  
E' un vino che si adatta bene ad arrosti di carne bianca e rossa e formaggi a pasta dura.  
Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a bocca richiudente.*

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

*Vino di colore rosso rubino tendente al violaceo.  
Ha un profumo intenso e tipicamente selvatico, armonioso con note di lampone e mora selvatica.  
Il gusto è pieno, robusto, con sentori di frutti di bosco. E' leggermente tannico.  
Ottimo con bolliti misti di carne e tagliata di manzo alla rucola. Da provare anche con zuppe di legumi saporite.  
Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a bocca richiudente.*

MERLOT  
DOC VENEZIA  
SELEZIONE TERRE PIANE

*Vino di colore rosso brillante.  
Ha un aroma vinoso intenso, con note di ciliegia e frutta matura. Sapore pieno e fragrante.  
E' caratterizzato da buon corpo ed eccellente equilibrio tannico; è asciutto e gradevole.  
Ottimo con piatti saporiti come risotto ai funghi o alla milanese, paste asciutte e ravioli di carne. Si accompagna piacevolmente ai bolliti, carni bianche ed arrosti.  
Va servito alla temperatura di 18°C in calice ampio a bocca richiudente.*

SOGNO DI LUNA  
VINO SPUMANTE MILLESIMATO  
BRUT

*Spumante ottenuto dall'uvaggio di Glera con due nobili vitigni quali il Pinot Bianco ed il Müller Thurgau, varietà dagli aromi intensi, persistenti e fini.  
Il colore è giallo paglierino brillante e finissimo perlage persistente. L'aroma è fresco con note floreali di tigli, frutta gialla, agrumi, crosta di pane e pepe verde.  
Il gusto è strutturato, morbido, sapido. Retrogusto persistente con delicati sentori di fiori bianchi e spezie.  
Classico vino da fuori pasto e da aperitivo, si accosta molto bene a piatti leggeri come antipasti e risotti di pesce. Va servito alla temperatura di 6-8°C in flute di medie dimensioni.*

SOGNO DI LUNA  
VINO SPUMANTE MILLESIMATO  
EXTRA DRY

*Spumante ottenuto dall'uvaggio di Glera con due nobili vitigni quali il Pinot Bianco ed il Müller Thurgau.  
Il colore è giallo paglierino brillante con un finissimo perlage persistente.  
Si percepiscono spiccate note floreali che ricordano i fiori bianchi ed i sentori aromatici di rosa.  
In bocca è fresco, nervoso e leggero, colpisce per il perfetto equilibrio gustativo.  
Classico vino da fuori pasto e da aperitivo, si accosta molto bene a piatti leggeri come antipasti e risotti di pesce.  
Va servito alla temperatura di 6-8°C in flute di medie dimensioni.*

# ROSSI



# SOGGNO DI LUNA



*Bollicine* ricche di fascino che oggi rinnovano, attraverso l'interpretazione del *blend* di Glera con vitigni altrettanto nobili come il Müller Thurgau e il Pinot Bianco, l'eleganza e la fine effervescenza di altissima qualità in una bolla davvero unica al mondo.

PROSECCO DOC  
MILLESIMATO  
BRUT  
SELEZIONE TERRE PIANE

*Le uve vengono vinificate in bianco. Alla raccolta segue una pressatura soffice e una volta conclusa la fermentazione, condotta a basse temperature (16-18 °C) per 10-15 giorni circa, il vino viene posto ad affinare sempre in serbatoi d'acciaio inox a contatto con le fecce fini, per un periodo ideale al raggiungimento del miglior equilibrio e della massima finezza. Solo successivamente viene travasato in autoclavi dove, aggiunto di lieviti e zuccheri, fermenta una seconda volta per la presa di spuma fino a raggiungere la sovra pressione desiderata e il giusto residuo zuccherino. Il colore è giallo paglierino brillante, con perlage finissimo e persistente. L'aroma richiama note floreali di rosa, agrumi, acacia e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Il gusto è asciutto e sapido. Classico vino da fuori pasto e da aperitivo, si accosta molto bene a piatti leggeri come antipasti e risotti di pesce. Va servito alla temperatura di 6-8°C in flute di medie dimensioni.*

PROSECCO DOC  
MILLESIMATO  
EXTRA DRY  
SELEZIONE TERRE PIANE

*Le uve vengono vinificate in bianco. Alla raccolta segue una pressatura soffice e una volta conclusa la fermentazione, condotta a basse temperature (16-18°C) per 10-15 giorni circa, il vino viene posto ad affinare sempre in serbatoi d'acciaio inox a contatto con le fecce fini, per un periodo ideale al raggiungimento del miglior equilibrio e della massima finezza. Solo successivamente viene travasato in autoclavi dove, addizionato di lieviti e zuccheri, fermenta una seconda volta per la presa di spuma fino a raggiungere la sovrapressione desiderata e il giusto residuo zuccherino. Il colore è giallo paglierino brillante, con perlage finissimo e persistente. Al naso si presenta elegante per i sentori di mela verde e per le note floreali che richiamano il glicine ed il biancospino. E' gradevolissimo, leggero e invitante, di estrema bevibilità anche per la moderata gradazione. Classico vino da fuori pasto e da aperitivo, si accosta molto bene a piatti leggeri come antipasti e risotti di pesce. Va servito alla temperatura di 6-8°C in flute di medie dimensioni.*

ART  
PAC  
KAG  
ING

# PROSECCO



Un'edizione limitata in cui la fusione tra vino e arte crea un effetto magico in grado di toccare l'anima e i sensi delle persone. Un'idea che Ornella ha voluto condividere insieme all'amico artista Nicola Grotto aprendo così uno spazio fino a ieri riservato a tutti coloro che alla passione per il vino uniscono la predilezione per l'arte. Un'edizione limitata dove l'artista Nicola Grotto, grazie alla sua vocazione, trasforma con amore, sapienza, visione chiara e selezione severa, un colore in un sapore e in un profumo in grado di far socchiudere gli occhi di piacere.

## *Nicola Grotto*

Nicola Grotto "Nico" nasce il 27 maggio 1987, vive e lavora a Pramaggiore, piccolo paese vicino a Portogruaro in provincia di Venezia.

Fin da piccolo si accorge di essere particolarmente portato per il disegno e comincia ad appassionarsene.

Disegnare diventa il suo passatempo preferito, un momento di sfogo e di massima libertà.

Una volta diplomato all'ITIS Leonardo Da Vinci di Portogruaro e dopo aver frequentato qualche corso per imparare le basi della pittura, passa gradualmente da creazioni su carta con penne e matite a quelle su tela con colori acrilici, ad olio, smalti, spray.

Inizialmente i soggetti sono figurativi, classici, per prendere dimestichezza con pennelli e tele, poi sviluppa uno stile più personale e astratto, i soggetti più frequenti sono fiori (Sensazioni Floreali), in seguito ritratti di bambini sorridenti (#smile!) nello stile street art.

La passione per il ritratto lo porta a perfezionarsi nel tempo e nello stile abbandonando i colori reali dei soggetti e utilizzando il colore in modo più spontaneo e creativo, all'apparenza casuale ma mantenendone il realismo (Realismo spontaneo).

Essendo un'autodidatta, la sua tecnica non nasce da studi accademici, ma è frutto di continua ricerca, curiosità e voglia di sperimentare. I suoi lavori sono dinamici, colorati, spontanei. Spinto da una grande passione si affida principalmente all'istinto e alle sensazioni, che cerca poi di trasmetterle nei suoi quadri.

# ART

# PACKAGING



*Eleganti astucci e  
cassette in legno  
per i vostri eventi  
e feste importanti*

Disponibili nei formati:

- confezione bottiglia singola 1,5 lt
- confezione bottiglia singola 3 lt
- confezione 2 bottiglie 750 ml
- confezione 3 bottiglie 750 ml
- confezione 4 bottiglie 750 ml
- confezione 6 bottiglie 750 ml

*Confezioni in cartone  
per ricordare un evento  
particolare*

Disponibili nei formati:

- confezione bottiglia singola 750 ml
- confezione bottiglia singola 1,5 lt
- confezione bottiglia singola 3 lt
- confezione 2 bottiglie 750 ml
- confezione 3 bottiglie 750 ml

# GIFT

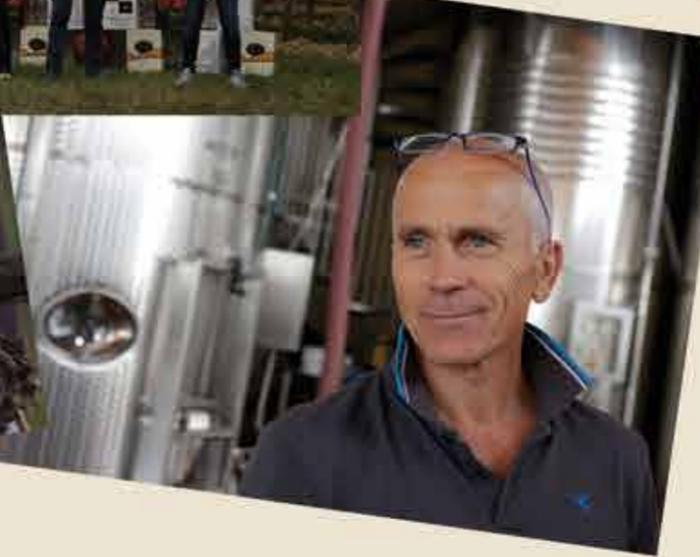
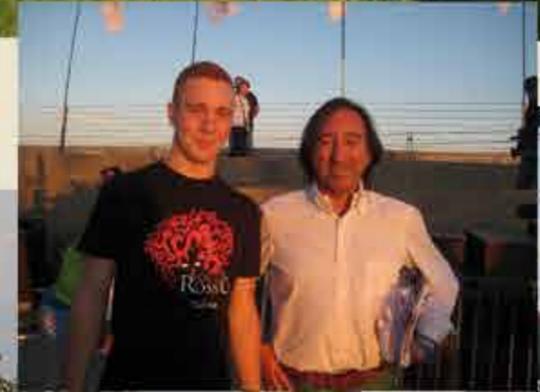


# PACKAGING



*La nostra passione per il  
vino, legata a tanti momenti  
speciali della nostra vita...*

*...incontri, emozioni,  
legami unici,  
tutto gira intorno al frutto  
del nostro amore.*





comunicazione: [www.francescobedi.com](mailto:www.francescobedi.com)



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

  
**ORNELLA BELLIA**  
WINES  
*La forza della famiglia.*

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

[www.ornellabella.it](http://www.ornellabella.it)

