



## 2012 PINOT NOIR

<b>APPELLATION:</b>	Finger Lakes
<b>HARVEST DATE:</b>	September 11, 2012
<b>RESIDUAL SUGAR:</b>	0%
<b>ALCOHOL:</b>	12%
<b>TA:</b>	5.1 g/L
<b>PH:</b>	3.68
<b>VINIFICATION:</b>	Whole Cluster Fermented
<b>OAK TREATMENT:</b>	9 Mos. In new and neutral Hungarian Oak Barrels
<b>CASE PRODUCTION:</b>	303 Cases
<b>BOTTLING DATE:</b>	July 2, 2013

### VINEYARDS

---

Our Pinot Noir was hand harvested by Bellangelo staff on September 11, 2012, from Morris Vineyards at 21.5 degrees brix. Jeff Morris, owner of Glenora Farms and Morris Vineyards, farms 129 acres of premium wine grapes in the town of Glenora on the west side of Seneca Lake, approximately five miles south of Villa Bellangelo.

### VINTAGE SUMMARY

---

After a mild winter, bud break occurred in mid-March, very early by comparison to recent vintages. Late March presented wine growers with sleepless nights, as several frost events threatened this promising vintage. Although some damage occurred, Bellangelo and its premium growers endured the spring, only to experience a long, dry summer, with rains that were perfectly timed to provide necessary moisture to the vines, without too much moisture accumulation. In all, the 2012 vintage proved to be a near perfect vintage for the Finger Lakes, and a very special year for Bellangelo's fine wines.

### FERMENTATION AND AGING

---

Hand harvested by Bellangelo staff, only the best clusters were selected for this Pinot Noir in the field. Once at the winery, a secondary sorting occurred as only the most premium clusters were chosen for the whole cluster fermentation. The warm, long summer of 2012 coaxed strawberry and bing cherry notes out of this Pinot, which is framed by cigar box notes from Hungarian oak and a subtle mushroom earthiness often found in classic examples of Pinot noir wines. Look for layers of fruit and spice in this beautifully structured Pinot noir.

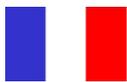
### WINEMAKER'S NOTES

---

**Nose:** Strawberry, Cigar Box

**Palate:** Bing Cherry, Strawberry, Earthiness

**Finish:** Soft & Delicate, Lingering Fruit and Oak.



## 2012 PINOT NOIR

<b>APPELLATION:</b>	Finger Lakes
<b>DATE DE VENDANGE:</b>	11 Septembre 2012
<b>TAUX DE SUCRE RESIDUEL:</b>	0%
<b>ALCOOL:</b>	12%
<b>ACIDITE TITRABLE:</b>	5.1 g/L
<b>PH:</b>	3.68
<b>VINIFICATION:</b>	Vendange entière
<b>ELEVAGE EN FUTS:</b>	9 mois en barriques de chêne hongrois (neufs et neutres)
<b>PRODUCTION:</b>	303 caisses
<b>DATE DE MISE EN BOUTEILLE:</b>	2 Juillet 2013

### VIGNOBLE

Notre Pinot Noir a été vendangé à la main et sélectionné avec soin par les équipes de Bellangelo le 11 septembre 2012, dans le domaine de Morris Vineyards à 21.5 degrés Brix de maturité. Jeff Morris, propriétaire de Glenora Frams et Morris Vineyards, cultive 129 acres (soit environ 52 hectares) de vignes de qualité supérieure dans la petite ville de Glenora située sur la rive ouest du lac Seneca, à quelques cinq miles (environ huit kilomètres) au sud de Villa Bellangelo.

### MILLESIME

Après un hiver doux, les premiers bourgeons sont apparus à la mi-mars, soit très en avance par rapport aux années précédentes. Les épisodes de gelée de la fin du mois de Mars qui mettaient en danger ce millésime prometteur ont causé bien du souci à nos viticulteurs. Malgré quelques dommages, Bellangelo et ses viticulteurs ont passé le printemps pour traverser un été long et chaud, avec une pluviométrie parfaite, apportant à la vigne l'humidité nécessaire quand elle en a eu le plus besoin mais sans excès. En somme, le millésime 2012 dans les Finger Lakes flirte avec la perfection et s'annonce comme une année très prometteuse pour les vins de Bellangelo.

### FERMENTATION ET ELEVAGE

Vendangées à la main par les équipes de Bellangelo, seules les meilleures grappes ont été sélectionnées pour l'élaboration de ce Pinot Noir. Dans notre chai, un second tri a été effectué pour ne retenir que le meilleur des meilleures grappes pour la vinification en vendange entière. Cet été 2012 long et chaud a donné à ce Pinot d'un style classique des notes gourmandes de fraise et de cerise, renforcées par des notes de bois de cèdre et de tabac, assorties d'une texture charnue. Vous découvrirez d'autres notes de fruits rouges et d'épices dans ce Pinot d'une structure superbe.

### NOTES DE L'ŒNOLOGUE

**Arômes:** Fraise, boîte à cigares.

**En bouche:** Cerise Bing, fraise, texture charnue.

**Finish:** Doux et délicat, bonne longueur en bouche avec des notes fruitées et boisées.