

Armonico

Bellanotte



Un vino bello fresco, da bere di annata, che sa di quella stupenda terra che è il Friuli. Al naso è un vino di impatto che quasi subito invoglia ad essere portato in bocca per scoprire quello che si nasconde nel bicchiere. Il colore paglierino medio con evidenti sfumature verdi, i profumi richiamano subito i vitigni di provenienza, Tocai e Malvasia istriana dando ampio spazio a sentori di mandorla amara, agrumi, mela, pesca gialla e ananas, il tutto spennellato da toni piacevolmente minerali e salmastri. In bocca è corrispondente, sapido e caratterizzato da una buona acidità che consente di esaltare l'aromaticità.

A fresh wine, to drink within the vintage of production, that shows the beautiful land of the region Friuli. Medium straw gold colour with green highlights. Smelling it you receive a good sensation that asks you to drink it again to discover what is inside the glass. Aromas go back to species of vines: Tocai and Malvasia, with a great reference to bitter almond, citrus fruit, apple, yellow peach and pineapple, accompanied with mineral and saltish tones. Palate: every aspect of aromas corresponds to the palate, sapid and good acidity that exalts the aromatic quality.



Armonico

Denominazione	Venezia Giulia, Indicazione geografica tipica
Uvaggio	Tocai e Malvasia Istriana
Vendemmia	Nel mese di Ottobre
Vinificazione	Le uve raccolte in cassetta vengono selezionate, di seguito diraspate. Il mosto e le bucce vengono portati in pressa per una pressatura soffice, da qui la divisione dalla buccia. Si procede con la fermentazione a temperatura controllata di 18° C.
Gradazione	12,5% vol. circa
Affinamento	Acciaio 100%
Abbinamento	Le uve da cui nasce Tocai e Malvasia Istriana e la sua gradazione alcolica circa (12,5° C) lo rendono abbinabile a piatti estivi, delicati e non troppo strutturati, in poche parole un vino da tutto pasto.

Classification	Venezia Giulia, Indicazione geografica tipica
Blend	Tocai and Malvasia Istriana
Harvest	In October
Vinification	Grapes are picked up manually and put into boxes and destemmed through a crusche-destemmer. The mixture of juice and skins go into a horizontal press and through a soft pressing the juice is separated from the skins and it goes into stainless steel tanks of 20hl capacity: it begins a temperature-controlled fermentation at 18° Centigrade.
Alcohol	Approx. 12,5% vol.
Maturation	100% stainless steel tanks
Best with	Light and summer dishes, fresh and delicious dishes.