

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.