

ARMONICO BIANCO - Venezia Giulia IGT

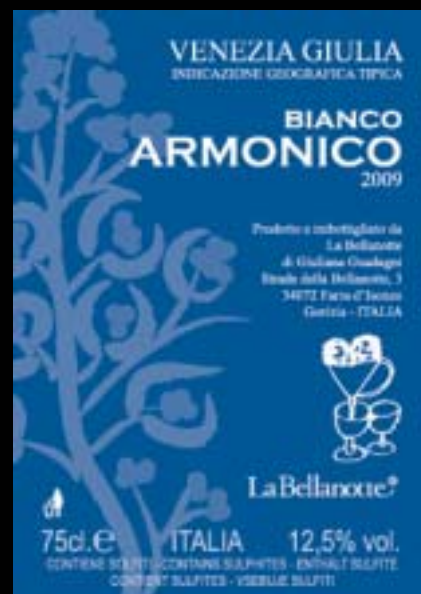
Bellanotte

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, Friulano, Malvasia Istriana e Chardonnay, 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.

Ein frischer und schöner Wein, reif im laufedem Weinjahrgang, der zum ausgezeichneten Gebiet Friaul zurück geht. Zum Geruch ist ein Wein, der sofort eine kräftige Sensation verursacht. Man trägt gerne ein Glas im Mund, um zu sehen, was in dem Glas versteckt ist.

Die strohgelbe Farbe mit grünen Farbtönen und die Gerüche gehen an Weintraubensorten zurück: Friulano, Malvasia Istriana, Chardonnay. Der Wein Armonico besteht aus diesen Weintrauben und man kann Bittermandel, Zitrus, Apfel, gelber Pfirsich und Ananas, alle mit mineralischen und angenehmen salzigen Tönen finden. Diesen Gerüche entsprechen sich im Mund, mit gute Säure, die das Aroma verbessert.

Armonico Bianco is a crisp, fresh wine that speaks to the extraordinary terroir of Friuli. The complex, hedonistic bouquet immediately invites you to discover the fresh, vibrant flavors in the glass. Medium, straw-colored with pale green tones, the nose immediately recalls the aromas of its grape origins, Friulano, Malvasia and Chardonnay. In the mouth, Armonico amplifies its complex aromas, unveiling notes of citrus, apple, yellow peach, pineapple, bitter almond and minerals. The wine finishes with a beautiful balance of fresh, crisp acidity.



<b>Qualifica</b>	<b>IGT Venezia Giulia</b>
<b>Zona di produzione</b>	<b>Comune di Farra d'Isonzo (GO)</b>
<b>Clima</b>	<b>Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno notte</b>
<b>Terreno</b>	<b>Calcareao con presenza di ghiaie</b>
<b>Altitudine</b>	<b>50 m s.l.m.</b>
<b>Vitigni</b>	<b>Malvasia Istriana, Friulano, Chardonnay</b>
<b>Resa di produzione</b>	<b>100 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b>	<b>20 anni</b>
<b>Tecnica di vinificazione</b>	<b>Fermentazione termoregolata</b>
<b>Invecchiamento</b>	<b>In acciaio per 5 mesi</b>
<b>Affinamento</b>	<b>In bottiglia per 5 mesi</b>
<b>Colore</b>	<b>Colore giallo paglierino intenso molto luminoso</b>
<b>Olfatto</b>	<b>Bouquet variegato di grande piacevolezza</b>
<b>Sapore</b>	<b>Buona acidità con un corredo fruttato ampio e coinvolgente</b>
<b>Gradazione alcolica</b>	<b>12,5% vol.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Conservazione</b>	<b>Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C</b>
<b>Abbinamento</b>	<b>Abbinabile a piatti estivi, delicati e non troppo strutturati; va benissimo a tutto pasto</b>

Qualification	IGT Venezia Giulia
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravel
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Malvasia, Friulano, Chardonnay
Production yield	100 q.li/ha
Average age of vines	20 years
Vinification	Fermentation - temperature controlled
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Straw yellow bright
Bouquet	Complex, hedonistic bouquet
Palate	Fruity with good acidity
Alcohol	12.5% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Matching to summer dishes and lighter fare throughout the meal

Anbaugebiet	IGT Venezia Giulia, geographische Ursprungsbezeichnung
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Malvasia, Friulano, Chardonnay
Produktionausbeute	100 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	20 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Intensive hell strohgelbe Farbe
Geruch	Buntes Bouquet sehr angenehm
Geschmack	Gute Säure breite und einnehmend Fruchtigkeit
Alkoholgehalt	12,5% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Mit sommerlichen Gerichten, mild und nicht zu strukturiert, das ist für die gesamte Mahlzeit