

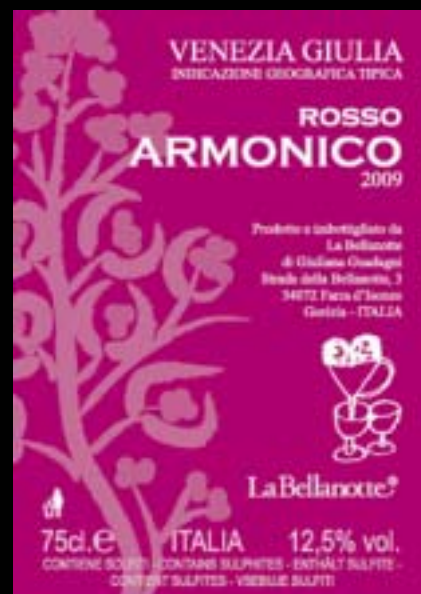
ARMONICO ROSSO - Venezia Giulia IGT

Bellanotte

È una sensazione straordinaria per chi degusta, sentire in un vino la percezione dell'ambiente in cui il vitigno si è formato. Non è un atto di presunzione, al contrario la consapevolezza che nel vino, se l'autore ne ha rispettato le caratteristiche, ci sono già tutte le risposte e ben poco è lasciato al caso. Ad esempio questo Armonico Rosso, non può che provenire da quella splendida regione che è il Friuli Venezia Giulia, per il colore rubino vivo e ricco di luce, non concentrato e scuro come certi merlot toscani, bensì caratterizzato da quella grazia e mineralità che è propria di questa terra. Già dal profumo si comprende che è concepito per essere apprezzato e non messo in cantina a maturare per decenni.

Armonico Rosso is a wine that can only come from the beautiful, Friuli Venezia Giulia region. The wine offers a ruby red color and supple body that beautifully expresses the grace and minerality of Friulian Merlot. Armonico Rosso is not a heavy, dark, concentrated expression of Merlot but rather a fresh expression of Merlot whose supple aromas and tastes are designed to be enjoyed in its youth and not cellared for decades.

Es ist ein außerordentliches Gefühl in einem Wein die Wahrnehmung von der Umwelt zu fühlen, wo die Rebweinsorte wächst, für die Personen, die einen Wein kosten. Das ist keine Vermutung sondern das Bewußtsein, daß im Wein findet man alle Antworten und wenig zum Fall gemacht wird, wenn der Weinhersteller die Eigenschaften respektiert. Zum Beispiel kann dieser Armonico Rot nur aus dieser schönen Region Friul Julisch Venetien stammen für die leuchtende Rubinrotfarbe, nicht so konzentriert und dunkel wie einige Merlot von der Toskana. Man findet einen mineralischen und anmutigen Wein, echt von dieser Gegend. Vom Geruch versteht man, daß der Wein sofort zum trinken ist und nicht in Kellerei fuer Jahren lagern.



<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 e notte</b>
<b>Terreno</b>	<b>Calcereo con presenza di ghiaie</b>
<b>Altitudine</b>	<b>50 m s.l.m.</b>
<b>Vitigni</b>	<b>Merlot e vitigni secondari</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>Rubino</b>
<b>Olfatto</b>	<b>Note floreali, preziosi piccoli frutti di bosco</b>
<b>Sapore</b>	<b>Corredo fruttato, piacevole sapidità e giusta freschezza</b>
<b>Gradazione alcolica</b>	<b>12,5% vol.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>14 °C</b>
<b>Conservazione</b>	<b>Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C</b>
<b>Abbinamento</b>	<b>Primi piatti saporosi o secondi di carni</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	Merlot and other grapes
Production yield	100 q.li/ha
Average age of vines	20 years
Vinification	Fermentation temperature controlled
Ageing	5 months
Ageing	5 months
Color	Ruby
Bouquet	Floral, berries
Palate	Fruity, fresh and flavorful
Alcohol	12.5% vol.
Serving temperature	14 °C
Storage	Ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Lighter meat and poultry, pastas, risottos

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	Merlot und andere weinsorten
Produktionausbeute	100 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	20 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Rubinrot
Geruch	Blumig, Waldbeeren
Geschmack	Fruchtig, gute Schmackhaftigkeit und richtige Frische
Alkoholgehalt	12,5% vol.
Trinktemperatur	14 °C
Lagerung	Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Schmackhafte Hauptgerichte und Fleischgerichte