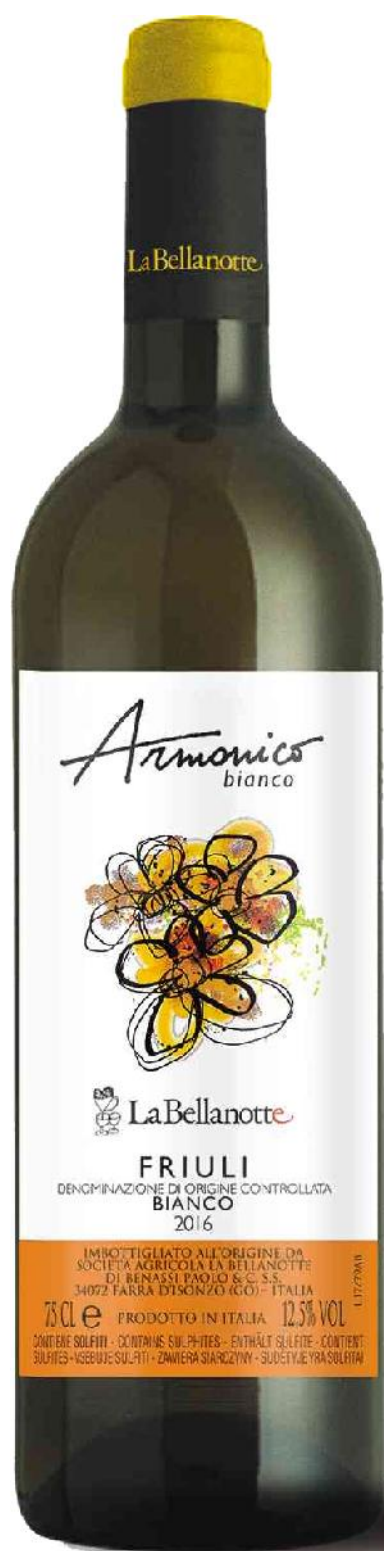


La Bellanotte Armonico Bianco

FRIULI DOC



Resa di produzione Production yield Produktionsausbeute	100 q.li/ha
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	20 anni 20 years 20 Jahre
Vitigno Varieties Rebsorten	Malvasia Ist Friulano Chardonnay

 Un I.G.T. Venezia Giulia prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Armonico Bianco, un blend prodotto con Malvasia Istriana, Friulano e Chardonnay, con un'età media delle viti di circa 20 anni ed una resa per ettaro di circa 100 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e sostando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia; si presenta con una gradazione alcolica di 12,5% vol.

Analisi sensoriale

Si presenta nel bicchiere di un luminoso giallo paglierino con ricordi verdolini, di media consistenza ma è con l'avvicinarlo al naso che riesce ad esaltare il sottile intreccio che scaturisce dai vitigni di origine; sensazioni odorose che richiamano un fruttato maturo quali la pesca in particolare a pasta gialla, seguita da frutta tropicale, il tutto pervaso da nuances vegetali come erba fresca, queste le sue note olfattive. L'ingresso in bocca proponendo già un buon equilibrio si presenta con una nota fresca, quasi salmastra dal finale sapido, la bocca resta asciutta con una lieve nota di mandorla fresca.

Abbinamenti

Un vino da aperitivo certamente, ma anche da presentare su di una pasta con frutti di mare quali arsele, coltellacci e vongole tutti sgusciati.

Da servire a 10/12 °C

 Classified I.G.T. Venezia Giulia, Armonico Bianco is 100% grown on the Bellanotte estate vineyards in Farra d'Isonzo (GO.) Armonico Bianco is a blend of Istrian Malvasia, Friulano and Chardonnay, with an average vine age of 20 years and a yield per hectare of about 100 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters but like all Bellanotte wines, it is character rich due to the major temperature differences between day and night. The harvested grapes are fermented in temperature-controlled, stainless steel tanks, held in tank for 5-6 months and then aged a further 5-6 months in bottle before release Alcohol content is 12.5% vol.

Sensory analysis

Armonico Bianco displays a bright yellow color with green highlights.

The nose offers aromas of ripe peach and tropical fruit with nuances of fresh cut grass.

The palate echoes the nose with additional fresh flavors of almond.

The wine finishes dry and balanced with savory notes.

Pairings As an aperitif, pasta, seafood, shellfish Serve at 10-12 °C

 Ein frischer und schöner Wein, reif im laufenden 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 guter Säure, die das Aroma verbessert.

Tasting Notes
