



Resa di produzione Production yield Produktionausbeute	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	Merlot Cabernet F

Un I.G. .T. Venezia Giulia prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Armonico Rosso, prodotto con Merlot e Cabernet Franc, 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 di 12,5% vol.

Analisi sensoriale

Colore rubino, abbastanza consistente, naso che si fa apprezzare da iniziali note floreali per poi arricchirsi di sentori di piccoli frutti rossi;
in bocca è fresco, con un tannino già integrato, un vino questo Armonico Rosso a base Merlot, figlio di quella terra friulana, sicuramente non morbido, ma piacevolmente rotondo, concepito per essere bevuto in un range di 5/7 anni per goderne appieno.

Abbinamenti

Un vino che si fa apprezzare sia con primi piatti con sughi non troppo impegnativi, o con secondi di carne ma anche con salumi e formaggi non troppo stagionati, interessante l'abbinamento con il pesce

Da servire a 14 °C

Classified I.G. .T. Venezia Giulia, Armonico Rosso is grown on Bellanotte's estate vineyards in Farra d'Isonzo (GO.) Armonico Rosso is a blend dominated by Merlot grapes with a small percentage of Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon with an average vine age of 20 years and a yield per hectare of 100 quintals.

The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters and, as with all Bellanotte wines, benefits greatly from the large, temperature differences between day and night. The harvested grapes are fermented in temperature-controlled, stainless steel tanks and then rest in tank for a subsequent 5-6 months followed by 5-6 months in bottle before release. Alcohol content is 12.5% vol.

Sensory analysis

Armonico Rosso displays a bright ruby color and a substantial characterized by red berries and floral notes. Round and rich in the mouth with fresh, fruit flavor, the Armonico Rosso exhibits integrated tannins and balanced, mouth watering, acidity.

Best after 5-7 years in bottle.

Pairings

Pasta and lighter, meat dishes, mature cheeses.

Serve at 14 °C

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.

Empfehlungen Schmackhafte Hauptgerichte und Fleischgerichte

Tasting Notes
