VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Rosso DOC Friuli "Armonico"

Productor: La Bellanotte

100% Merlot , Cabernet sauvignon · Intervención mínima

DOC Friuli

Tipo de Vino: Vino Tinto

Region: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcoholico: 13.0 %

Edad de vides: 20 años

Produccion anual: 6000 (Botellas).

Suelo: Calcáreos con grava

Altitud: 0 m - 100 m



VITICULTURA:
Armonico Rosso se elabora en los viñedos de La Bellanotte, ubicados en Farra d'Isonzo (GO), en suelos calcáreos con presencia de gravas y con marcadas oscillaciones térmicas entre día y noche. Las vides tienen una edad media aproximada de 20 años y la vendimia se realiza de forma tradicional, buscando equilibrio entre madurez fenólica y frescura varietal.

VINIFICACIÓN:
La fermentación se lleva a cabo con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable para mantener la intensidad frutal y evitar pérdidas aromáticas. Tras la fermentación alcohólica, el vino se mantiene en acero durante aproximadamente 5 meses antes del embotellado. Luego descansa en botella otros 5 meses antes de salir al mercado, lo cual contribuye a integrar estructura y aromas.

NOTAS DE CATA:

Rojo rubí vivo y brillante. Perfil aromático con notas florales delicadas, acompañadas de pequeños frutos rojos y negros (como moras y frambuesas) que aportan un carácter fresco y atractivo. Entrada frutal y jugosa, con una combinación equilibrada de fruta madura, frescura y sapidez, taninos redondos y un final agradable y persistente.

MARIDAJE:

Primeros platos sabrosos o platos principales a base de carne