ACQUISTATO IL .....

Rosso dell'Armonia 2011



Un rosso vicentino buono e naturale

Andrea Pendin, con il Rosso dell'Armonia, ci racconta il territorio vicentino con un vino che già nel nome richiama il piacere della convivialità, dello stare insieme senza pensieri, uniti da un buon bicchiere. Vino di carattere, se lo guardi negli occhi vedi la sua anima così come è: diretta, genuina e senza compromessi. La bottiglia per star bene, bevendo bene.

Il Rosso dell'Armonia è un tipico taglio bordolese veneto reinterpretato secondo la visione chiara ed estrosa di Andrea, che ci tiene a precisare che Tenuta l'Armonia non è una semplice cantina, ma "l'incontro tra l'Arte e la Cultura dei prodotti che la terra ci offre": un vino rosso non filtrato che nasce dalla volontà di dare una visione della campagna vicentina, del suo carattere e della sua gente. Tenuta l'Armonia, nata nel 2009 a Montecchio Maggiore (VI), conta un ettaro di vigneti di proprietà e circa un ettaro e mezzo in affitto. La parola chiave è una sola: autenticità, nel massimo rispetto della Natura e del territorio. La passione prima di tutto dunque, per il terroir vicentino e per i frutti che ha da offrire, e poi la ricerca imprescindibile della qualità. In vigna, dove la chimica è bandita, si coltivano varietà sia locali che internazionali: manzoni, durella e pinot bianco a bacca bianca; cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, carmenere, pinot nero e barbera a bacca scura. I vini di Tenuta l'Armonia hanno una forte personalità, un carattere spiccato e unico, per un progetto che vuole essere punto di riferimento e di aggregazione per l'eccellenza vicentina.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	SudOvest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Pergola e guyot
Densità imp.	tra 1.000 e 4.000 ceppi per ettaro a seconda del vigneto

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco
Provenienza	Veneto
Uve	Cabernet franc e Merlot 90%, Barbera 10%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Antipasti elaborati, primi piatti, pietanze di carne, selvaggina, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Diraspapigiatura manuale, fermentazione spontanea in cemento senza ricorrere al controllo della temperatura né alla filtrazione; invecchiamento 6 mesi in barrique
Sensazioni	Colore violaceo profondo; naso con note fumé, di pepe nero e vegetali, con sentori fruttati ancora apprezzabili; bocca di gran corpo, finale tannico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821