

VINO PIARULLI

HARMONIE
VINO FRIZZANTE
ROSATO
IGP PUGLIA



PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Denominazione

Rosato IGP Puglia – Vino frizzante

Denominazione di vendita

Harmonie

Vitigni/Varietà

Nero di Troia e Bombino Nero

Area di produzione

Zona del Nord Barese, dalle colline dell'Alta Murgia alle aree costiere

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto

4000-4500 ceppi/ettaro

Resa per ettaro

100-110 q.li/ettaro

Epoca di vendemmia

Ultima decade di Ottobre

Vinificazione

Le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione così da ottenere i livelli ottimali di acidità e grado zuccherino e un adeguato contenuto di sostanze aromatiche.

In cantina le uve vengono diraspate, pigiate e trasferite in un vinificatore in acciaio inox nel quale sostano per 12 ore, affinché avvenga l'estrazione della quantità ottimale di antociani che conferiscono al vino il classico colore rosato. In seguito, il mosto recuperato dal fondo del vinificatore viene chiarificato e inoculato con lieviti selezionati.

La fermentazione avviene a 15-18°C e si protrae per circa 18 giorni

Affinamento

6 mesi in serbatoi di acciaio inox

Grado alcolico

12,5% Vol

Formati disponibili

Bottiglia da 750 ml

Note di degustazione

Vista

Colore rosato intenso

Olfatto

Bouquet fresco ed equilibrato con note floreali e fruttate

Gusto

Al palato armonico, frizzante e brioso

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare aperitivi, piatti a base di pesce e carni bianche.

Servire a 8-10°C per esaltarne il fine perlage

Dati analitici

Acidità totale: 6,5 g/l, zuccheri residui: 2 g/l, pH: 3,40, SO2 totale: 110 mg/l

PIARULLI WINE

HARMONIE SEMI-SPARKLING WINE ROSATO IGP PUGLIA



PIARULLI
VINI ED OLIO

Corato – Via Castel del Monte
(C.da Murgetta)
70033 BA Italia

info@piarulliviniedolio.it
Tel. +39 080 898 0918

WWW.PIARULLIVINIEDOLIO.IT



Name

Rosato IGP Puglia – Semi-sparkling wine

Sales denomination

Harmonie

Grapes/Varieties

Nero di Troia and Bombino Nero

Production area

North Bari area, from the hills of the Alta Murgia to the coastal areas

Training system

Guyot

Plant density

4000-4500 plants/hectare

Yield per hectare

100-110 quintals/hectare

Harvest time

Last ten days of October

Vinification

The grapes are harvested at the right degree of ripeness in order to obtain the ideal levels of acidity and sugar content and an adequate content of aromatic substances.

In the wine-cellar, the grapes are de-stemmed, crushed and transferred to a stainless steel winemaker where they remain for 12 hours, so that the best amount of anthocyanins is extracted to give the wine its classic pink color. Later the must taken from the bottom of the tank is clarified and inoculated with selected yeasts.

Fermentation takes place at 15-18°C (59-64°F) and lasts for about 18 days

Refinement

6 months in stainless steel tanks

Alcoholic degree

12,5% Vol

Available formats

750 ml bottle

Tasting Notes

View

Intense pink color

Smell

Fresh and balanced bouquet with floral and fruity notes

Taste

Harmonious, sparkling and lively on the palate

Food pairings

Ideal to accompany aperitifs, fish dishes and white meat.

Serve at 8-10°C (46-50°F) to enhance its fine perlage

Analytical data

Total acidity: 6,5 g/l, residual sugars: 2 g/l, pH: 3.40, total SO₂: 110 mg/l