

la Viarte

ROSÈ

“Rosè is the new Black” è la frase che accompagna la nascita del nuovo vino La Viarte; uno spumante rosato ricavato dalla nobile uva dello Schioppettino, vitigno autoctono di eccellenza del Friuli Venezia Giulia.

Colore rosa tenue con riflessi dorati. Profumo armonico, ampio con delicate note di frutta rossa. Gusto fresco con piacevole sensazione dolce nel finale.



VITIGNO	Schioppettino 100% (autoctono)
DENOMINAZIONE	Vino Spumante Brut Rosè
GIACITURA	Vigneto situato a 90 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare marnoso-arenaceo.
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice e separazione delle singole partite secondo gradiente di pressione. Fermentazione in botti di acciaio a 16-17° C.
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 1 mese prima della messa in vendita.
PRESA DI SPUMA	60 giorni in autoclave, metodo Martinotti-Charmat.
Anno d'impianto	1982
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot.
Densità d'impianto	3000 ceppi ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli.
TEMPERATURA	Servire a 7-8 °C

Az. Agr. La Viarte

Via Novacuzzo n° 51, 33040 Prepetto (UD)Italy - T +39 0432 759458

F +39 0432 753354 - laviarte@laviarte.it - www.laviarte.it