

la Viarte

ARTEUS

I.G.T. Venezia Giulia

“Wird geboren mit dem Wunsch, sich zu unterscheiden, indem er seine territoriale Herkunft unterstreicht. Rebsorten, die bereits friulanisch geworden sind, und gleichzeitig den Boden, die Sonne und das Herz unserer Region ausdrücken. Das Gleichgewicht, die Eleganz und die Vielschichtigkeit heben ihn ab in seinen organoleptischen Eigenschaften. Er will nicht anders sein, aber er will seinem Anderssein Raum geben.“ Gianni Menotti

Strohgelbe Farbe. Der Duft reicht von reifem Obst zu kandierten Früchten, Trockenblumen und Zitronencreme. Cremig und komplex. Trocken zuerst, entwickelt er weiche Fülle und Länge. Sein Charakter und sein Körper stehen hervor, gemeinsam mit einem angenehmen Säurespiel.



REBSORTE	Riesling Renano 40%, Chardonnay 40%, Tocai Friulano 20%
BEZEICHNUNG	I.G.T. Venezia Giulia
EXPOSITION	Die Weingärten liegen zwischen 150 und 180 Höhenmetern, Ausrichtung Ost-Südost, hügeliges Mergel-Sandstein-Terrain aus dem Eozän
VINIFIZIERUNG	Weißweinverarbeitung mit sanfter Traubenpressung und Gärung in Edelstahl bei einer Temperatur von 16°C. Ein kleiner Anteil wird in Barriquefässern vergoren. Die drei Sorten werden getrennt voneinander vinifiziert und erst später verschnitten
AUSBAU	Die Weine ruhen 7 Monate auf der Feinhefe in Edelstahlbehältern und Barriquefässern, danach wenigstens 1 Monat in der Flasche vor dem Verkauf
Anbaujahr	1975/1976/1979
Erste Lese	2015
Weinlese	Zweite Septemberdekade
SERVIERVORSCHLAG	Krustentiere, frische Pasta mit Ei und überbackene Pasta, fetter Fisch-gebacken oder mit Soße, weißes Fleisch als Porchetta- Rollbraten, fetter Käse und spezielle „salumi“. Faszinierende Kombinationen ergeben sich mit Culatello di Zibello-Schinken, Hummer auf katalanische Art, Tagliolini mit Rotbarbe und Safran, Kaninchenrollbraten mit Pistazien und Thymian. Besonders interessant auch mit stark gewürzten Gerichten, wie sie in der ethnischen Küche typisch sind

Az. Agr. La Viarte

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

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