

la Viarte

## CABERNET RISERVA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Eine der bekanntesten in der Welt angebauten Rebsorten. Wiedererkennbar an ihren intensiv dunkelblauen Kernen. Vom Geschmack her leicht grasig.

An der Frucht lässt sich bereits der Charakter des Weins erkennen. Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen, brillant. Duft: voll und ausdauernd, leicht grasig, unverwechselbarer Charakter. Geschmack: trocken, voll und gut ausgebaut, offen, wunderbare Struktur, bemerkenswerter Charakter.



REBSORTE	Cabernet Franc 50%, Cabernet Sauvignon 50%
BEZEICHNUNG	D.O.C. Friuli Colli Orientali
EXPOSITION	Der Weinberg liegt 60 m ü.d.M., Exposition Ost Süd-Ost in Hügellage. Mergelund Sandsteinböden aus dem Eozän
VINIFIZIERUNG	15 Tage lang Mazeration auf den Schalen und Gärung bei Temperaturen zwischen 25 und 28°C mit häufigem Umpumpen
AUSBAU	12 Monate lang in französischen Eichenholzbarriques, dann für mindestens 20 Monate in der Flasche lang vor dem Verkauf
Anbaujahr	1983
Erste Lese	1985
Pflege des Weinbergs	Begrünung
Schädlingsbekämpfung	Integriert mit minimaler Auswirkung auf die Umwelt
Erziehungsform	Umgestalteter Doppelstreckbogen und Guyot
Bepflanzungsdichte	3.000 Rebstöcke/Hektar
Art Der Weinlese	Manuell in Kisten gelesen, wobei die Trauben ausgewählt werden
Beratung	Serviertemperatur 16-18°C im Weinkelch
SERVIERVORSCHLAG	Gewürzte Gerichte mit Soßen auf der Basis von weißem Fleisch, Hauptgerichte, die im Ofen oder auf dem Grill zubereitet werden, reife Hartkäse. Perfekt zu crespelle (gefüllte Crêpes) mit Geflügelragout, Kalbsgulasch, geräucherten Hühnerflügel mit Tabouleh (Bulgur- oder Couscous-Salat). Ein Wagnis: Aal am Spieß

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