

la Viarte

FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Diese friaulische Rebsorte, die seit Jahrhunderten im Friaul angebaut wird, hat sich dem Klima und Boden so hervorragend angepasst, dass inzwischen Weine entstehen, die sich alljährlich durch ihre territorialen Züge unterscheiden. Unsere Weinberge haben die Voraussetzungen dafür stets erfüllt. Dieser Wein ist das Aushängeschild unserer Produktion. Farbe: lebendiges, brillantes Strohgelb. Duft: voll und harmonisch mit reichem Bouquet. Geschmack: trockener Eingang und Abgang, gut strukturiert, gleichzeitig weich, bei besonders guten Jahrgängen intensiver und typischer Nachgeschmack nach Mandeln.



REBSORTE	Tocai Friulano 100%
BEZEICHNUNG	D.O.C. Friuli Colli Orientali
EXPOSITION	Der Weinberg liegt 150 m ü.d.M., Exposition Ost Süd- Ost in Hügellage. Mergelund Sandsteinböden aus dem Eozän
VINIFIZIERUNG	Weißer Vinifizierung unter leichtem Quetschen und Gärung in Edelstahltanks bei 16°C
AUSBAU	Der Wein ruht 7 Monate lang auf dem Geläger in Edelstahltanks, dann für mindestens 1 Monat lang in Flaschen vor dem Verkauf
Anbaujahr	1975 / 1976 / 1979 / 1982
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 10-12°C im Weinkelch
SERVIERVORSCHLAG	„Salumi“, Quiche, gefüllte Pasta, Fisch im Ofen zubereitet, halbfette Käsesorten. Wunderbar zum klassischen San Daniele DOP-Schinken, zu Ravioli mit Kräutern und Räucherricotta, Forelle in der Folie mit Oliven und Kapern, Montasio DOP

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