

la Viarte

PINOT BIANCO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Dieser Wein beeindruckt mit seiner Finesse und Einzigartigkeit, die sich bereits in den mit dem typischen schwarzen Punkt versehenen Traubenkernen bemerkbar macht. Die Rebsorte stammt aus dem Burgund und wird im Friaul gerne auf den Hügellagen eingesetzt. Elegante und langlebige Sorte. Farbe: helles und brillantes Strohgelb. Duft: frisch und fruchtig mit blumigem Bouquet. Geschmack: trocken, am Gaumen angenehme Fruchtsäure, guter Charakter, ansprechender und harmonischer Nachgeschmack.



REBSORTE	Pinot bianco 100%
BEZEICHNUNG	D.O.C. Friuli Colli Orientali
EXPOSITION	Der Weinberg liegt 160 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 / 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	Gereifte salumi, Vorspeisen und erste Gänge auf der Basis von Krustentieren, schmackhaften Fischen, Weißschimmelkäse. Perfekt zu Räucherlachs und Dillsoße, "Scampi alla Busara" (Scampi in Tomatensoße), Cannellinibohnencreme und Moscardini-Tintenfisch-Ragout, Taleggio-Käse

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