

la Viarte

PINOT GRIGIO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Die Rebsorte entstammt einer Veredelung des Pinot Nero und ist oft in kühleren Gebieten zu finden. Sie kommt um 1800 von dem Burgund nach Italien und hat sich den friaulischen Hügeln gut angepasst. Die zylinderförmige Traube ist extrem kompakt. Das führt dazu, dass die einzelnen Trauben manchmal sogar aus Platzmangel.

Farbe: leuchtendes Strohgelb. Duft: entschieden und sicher, typisch blumig.

Geschmack: durchgehend trocken mit leicht bitterem Anklang.



REBSORTE	Pinot grigio 100%
BEZEICHNUNG	D.O.C. Friuli Colli Orientali
EXPOSITION	Die Weinberge liegen 80 bzw. 160 m ü.d.M., Exposition Ost Süd-Ost in Hügellage. Mergel- und 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	1977 / 1978 / 1995
Erste Lese	1985
Pflege des Weinbergs	Begrünung
Schädlingsbekämpfung	Integriert mit minimaler Auswirkung auf die Umwelt
Erziehungsform	Umgestalteter Doppelstreckbogen und Guyot
Bepflanzungsdichte	3.000/5.500 Rebstöcke/Hektar
Art Der Weinlese	Manuell in Kisten gelesen, wobei die Trauben ausgewählt werden
Beratung	Serviertemperatur 10-12°C im Weinkelch
SERVIERVORSCHLAG	Würzige „salumi“, warme Gemüse-Vorspeisen, erste Gerichte - auch mit Brühe serviert- mit Hülsenfrüchten und Gemüse, weißes Fleisch und gegrillter Fisch, zu mittelweichem Käse. Ganz ausgezeichnet zu Meeresfrüchtesalaten, Kürbisauflauf und Montasiosauce, Sardellen-Paprika-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