

# la Viarte

## SAUVIGNON

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Das zurückhaltende Aroma der Traube entfaltet während der Gärung seine ganze Intensität. Es ist sein harmonisches Zusammenspiel, das ihn zu einem großen Wein macht, wenn Farbe, Duft und Geschmack zu einem einzigartigen Tropfen verschmelzen. Die Rebsorte wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts aus der Gegend um Bordeaux eingeführt. Auf den friaulischen Hügeln entfaltet sie deutliche sortentypische Eigenschaften.

Farbe: strohgelb mit grünlicher Transparenz. Duft: intensiv und reichhaltig, typisch und wiedererkennbar; besonders markant der Geruch nach Paprika, Tomatenblatt und leicht nach wildem Salbei. Geschmack: trocken, ebenfalls intensiv und ausgeglichen aromatisch, vollmundig mit optimaler Struktur und einer deutlichen Übereinstimmung in der Nase und am Gaumen, sehr anhaltend.



REBSORTE	Sauvignon 100%
BEZEICHNUNG	D.O.C. Friuli Colli Orientali
EXPOSITION	Die Weinberge liegen 120 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	1978 / 1979 / 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	Mit Kräuterfrittata, gedämpften Schalentieren, Gemüseisotti oder gebundenen Gemüsesuppen, fetten Fischen, cremigen Frischkäsesorten. Sehr speziell zu Fontina-Käse-Soufflé und Blattsalat, Gemüsecremesuppe mit Borretsch und glacierten Schalotten, Lachsfilet an Dill, Brie de Meaux

Az. Agr. La Viarte

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

F +39 0432 753354 - [laviarte@laviarte.it](mailto:laviarte@laviarte.it) - [www.laviarte.it](http://www.laviarte.it)