

la Viarte

SAUVIGNON LIENDE

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Das Wort Liende stammt aus der friulanischen Sprache und bedeutet Legende. Es handelt sich um eine Auslese, die wir nur mit den besten Jahrgängen vornehmen. Vor allem der Sauvignon Liende ist Frucht einer achtsamen Auswahl von Sauvignon-Trauben. Trauben, die von den bemerkenswertesten Weinstöcken des Weinguts stammen. Durchschnittsalter: mehr als 35 Jahre. Die verschiedenen Lesezeitpunkte der Trauben garantieren eine unerwartete Komplexität.

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Exzellenter Duft und Korrespondenz zwischen Nase und Mund. Er hebt sich ab durch große Struktur und Rundheit, begleitet von einem guten Säurespiel und bemerkenswerter Länge.



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	Weißweinvinifikation, sanfte Pressung und Gärung in Edelstahl bei 18° C. Ausbau: Verbleib (7 Monate) auf der Feinhefe in Edelstahlwannen, dann wenigstens 1 Monat in der Flasche vor dem Verkauf
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
Erste Lese	2013
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	Ausgezeichnet als Aperitif, Rohfisch-Vorspeisen, Austern und Venusmuscheln, Fisch- gedämpft oder mit Soße, Gerichte auf der Basis von Pilzen, Minestra, gebundene Suppen

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