

la Viarte

SIÙM

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Siùm bedeutet im Friaulischen "Traum". Ein sehr gefühlsbetonter Wein, der sinnliche Empfindungen weckt, die über die Jahre hinweg zu kostbaren Erinnerungen werden. Das Trocknen der Trauben in der Trockenkammer bereichert den Wein und verdichtet seine Struktur. Dann braucht es seine Zeit, bis die Trauben langsam ihre Verbindung miteinander eingehen und dem Wein seinen einzigartigen Ausdruck verleihen. Dieser Nektar beschert dem Wort Synergie eine ganz neue und signifikante Bedeutung.

Farbe: bernsteinfarben, brillant und verführerisch. Duft: fein, mit vollem Bouquet, reichhaltig aber nicht träge. Deutliche Noten nach Trockenobst, Aprikose, Nektarine, Dattel und Honig. Dazu gesellen sich leichte Anklänge an Zitrus- und tropische Früchte. Geschmack: faszinierend harmonisch mit überraschend delikaten, dennoch nachhaltigen Noten.



REBSORTE	Picolit 50%, Verduzzo Friulano 50%
BEZEICHNUNG	D.O.C. Friuli Colli Orientali
EXPOSITION	Begrünte Rebflächen. Durchschnittliches Alter 30 Jahre mit Exposition Ost Süd-Ost in Hügellage. Mergel und Sandsteinböden aus dem Eozän
VINIFIZIERUNG	Nach dem Trocknen der Trauben, bei dem die Trauben 50-55% an Gewicht verlieren werden diese im Dezember leicht gequetscht. Der gesamte Gärungsprozess findet in französischen Eichenholzbarricks in Räumen mit Temperaturen um die 15° C statt. Alle Arbeitsabläufe werden langsam durchgeführt, so dass die beiden Sorten in aller Ruhe zu einem großartigen Wein verschmelzen können
AUSBAU	Der Wein ruht dann 1 weiteres Jahr auf dem Geläger in Barricks. Während dieser Zeit gewinnt er an Weichheit und Komplexität. Die Abfüllung erfolgt 2 Jahre nach der Lese. Danach folgt mindestens 1 Jahr Ausbau in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt gebracht wird
Erste Lese	1994
Erziehungsform	Umgestalteter Doppelstreckbogen und Guyot
Art Der Weinlese	Manuell in Kisten gelesen, wobei die vollreifen Trauben während mehrerer Lesedurchgänge ausgewählt werden
Beratung	Serviertemperatur 10°C im Weinkelch
SERVIERVORSCHLAG	Hervorragend zu Süßspeisen zum Löffeln, Torten mit Trockenfrüchten, fetter Gänseleber oder Entenleber, Edelschimmelkäse. Erlesen mit einer knusprigen Waffel an Torroncino (Eissorte) mit Marsala-Zabaione-Creme, foie gras in Apfel- Safran-Soße, Haselnuß-Sbrisolona (Gebäck), Edelschimmelkäse auf Ramandolo-Traubenschalen verfeinert

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