

la Viarte

MALVASIA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Die Rebsorte Malvasia wurde aus Griechenland nach Friaul gebracht und passte sich perfekt dem Boden und dem Klima dem Gebiet der Colli Orientali an. Die klimatische Ausrichtung unserer Hügel begünstigt die vollständige Reifung der Trauben, wodurch das ausgeprägte Aroma mit seiner großer Ausgewogenheit entsteht.

Helle strohgelbe Farbe. Faszinierende geschmackliche Textur mit mediterraner und balsamischer Note, reich an fruchtigen und zitrischen Nuancen, darunter Zedernschale, Minze, Limette und weißer Pfirsich, sowie aromatische Kräuter, leicht mineralischer Nachgeschmack. Frisch und lebhaft, gleichzeitig kräftig, gut moduliert und gekonnt fruchtig, langsamer, eleganter und angenehm zitrischer Abgang.



WEINBERG	100% Malvasia (autochthon)
DENOMINATION	D.O.C. Friuli Colli Orientali
LAGE	Weinberg auf 80 m ü.M., Süd-Südost-Exposition in hügeligem Gelände aus Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs
WEINBEREITUNG	In Weiß, sanfter Pressvorgang und Gärung in Stahl bei 16°C
AUSREIFUNG	7 Monate auf der Hefe in Stahltanks, dann mindestens 1 Monat in der Flasche, bevor der Wein zum Verkauf angeboten wird
Weinbergverwaltung	Begrünt
Schädlingsbekämpfung	Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringer Umweltbelastung
Anbaumethode	Guyot
Erntemethode	In Kisten mit Auswahl der Trauben
Temperatur	Bei 10-12 ° C in einem großen Glas servieren
ZU SERVIEREN MIT	Der Wein passt hervorragend zu Fischgerichten wie Paccheri mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Thymian, Baby-Tintenfisch-Eintopf oder Vitello Tonnato, Fritto Misto und Risotto mit Zucchini Blüten und Safran oder Wildkräutern, Tortelli gefüllt mit Wolfsbarsch, gebackenem Fisch mediterraner Art mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten

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