

la Viarte

MALVASIA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

La varietà Malvasia è stata portata in Friuli dalla Grecia adattandosi perfettamente al suolo ed al clima dei Colli Orientali. La particolare esposizione delle nostre colline favorisce la maturazione completa dell'uva, concentrando con grande equilibrio la sua spiccata aromaticità.

Veste paglierino luminoso. Accattivante trama olfattiva intrisa di carica mediterranea e balsamica, ricca di sfumature fruttate e agrumate tra cui emergono scorza di cedro, mentuccia, lime e pesca bianca quindi erbe aromatiche, sbuffi minerali pietrosi e lievi tostature. Sorso fresco e vivace, di spessore, ben modulato da provvidente sapidità, chiusura lenta, elegante e piacevolmente agrumata.



| | |
|------------------------|--|
| VITIGNO | Malvasia 100% (autoctono) |
| DENOMINAZIONE | D.O.C. Friuli Colli Orientali |
| GIACITURA | Vigneto situato a 80 m s.l.m., esposizione Sud-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica |
| VINIFICAZIONE | In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 16°C |
| AFFINAMENTO | Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi almeno 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita |
| Gestione vigneto | Inerbito |
| Metodi di difesa | Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Modalità di raccolta | In cassetta, con selezione dei grappoli |
| Temperatura | Servire a 10-12°C in calice ampio |
| ABBINAMENTO | Sa accompagnare nobilmente pietanze a base di pesce come paccheri ai frutti di mare pomodorini e timo, calamaretti in guazzetto oppure ancora vitello tonnato, fritto misto e risotto ai fiori di zucca e zafferano o alle erbe spontanee, tortelli ripieni al branzino, pesce al forno alla mediterranea con olive, capperi e pomodorini. |

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