

ARTEUS

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Questo vino nasce con la voglia di distinguersi esaltando la sua territorialità. Vitigni ormai friulani che insieme esprimono la terra, il sole e il cuore della nostra regione. L'equilibrio, l'eleganza e la complessità lo distinguono nella sua espressione organolettica. Non vuole essere diverso, ma vuole esaltare la grande diversità della nostra terra.

Colore giallo paglierino carico. Il profumo spazia tra frutta matura, canditi, fiori secchi. Cremoso e complesso. Secco all'ingresso, evolve con morbidezza e persistenza. Ha carattere e corpo spiccati, uniti ad una gradevole acidità.



VITIGNI	Chardonnay, Riesling Renano e Friulano (autoctono)
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneti situati tra i 150 e i 180 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	In bianco, con spremitura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a 16°C
AFFINAMENTO	Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e una modesta percentuale in barrique di rovere francese, poi almeno 12 mesi in bottiglia prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1975 / 1976 / 1979
Primo anno di produzione	2015
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Crostacei, paste fresche all'uovo e gratinate, pesci grassi al forno o in salsa, carni bianche in porchetta, formaggi grassi e grandi salumi. Suadente con Culatello di Zibello, astice alla catalana, tagliolini con triglie e zafferano, arrotolato di coniglio con pistacchi e timo. Intrigante con piatti speziati tipici della cucina etnica