

la Viarte

PINOT GRIGIO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Il vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero, predilige i climi freschi e quindi si è ben adattato alle colline friulane fin dal 1800, epoca in cui arrivò in Italia dalla Borgogna. Il suo grappolo cilindrico è estremamente compatto, tanto che gli acini a volte tendono a scoppiare per mancanza di spazio.

Colore giallo paglierino luminoso. Profumo deciso e sicuro, tipicamente floreale. Gusto secco senza cedimenti, dal sicuro carattere piacevolmente amaricante.



VITIGNO	Pinot grigio 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 80 e 160 m s.l.m., esposizione Est 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
Anno d'impianto	1977 / 1978 / 1995
Primo anno di produzione	1985
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000/5.500 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Salumi speziati, antipasti caldi di verdure, primi piatti asciutti e in brodo con legumi e ortaggi, carni bianche e pesci grigliati, formaggi a pasta semidura. Eccellente con insalate di mare, sformatino di zucca e salsa al Montasio, spiedino di alici e peperoni

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