

la Viarte

SIÙM

D.O.C. Friuli Colli Orientali

È un vino capace di regalare grandi emozioni, “Sogni” che vanno assaporati e conservati nel tempo come cose preziose. L'appassimento in fruttaio arricchisce e concentra; ma sono il gioco del tempo e la fusione delle uve che lo rendono unico e ne esaltano la preziosità.

Colore giallo ambrato, brillante e seducente. Profumo fine, dall'ampio bouquet, grasso ma senza insipienze. Si rincorrono sentori di frutta secca, albicocca, pesca-noce, dattero e miele, avvolti da lievi note agrumate e tropicali. Gusto affascinante, armonia di sensazioni che sorprende per la sua delicata ma intrigante persistenza.



VITIGNO	Picolit 50%, Verduzzo Friulano 50% (autoctoni)
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Inerbiti di età media attorno ai 30 anni, con esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	Dopo l'appassimento, che porta le uve ad un calo di peso del 50-55%, la pressatura, soffice, si svolge a dicembre. Tutta la fermentazione ha luogo in barrique di rovere francese in ambienti con temperatura attorno ai 15°C. Si protrae molto lenta, permettendo la fusione dei 2 mosti in un unico grande vino
AFFINAMENTO	Così ottenuto, il vino riposa sulle sue fecce in barrique per un altro anno acquisendo morbidezza e complessità. L'imbottigliamento viene eseguito dopo 2 anni dalla vendemmia e segue almeno 1 anno di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita
Primo anno di produzione	1994
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Modalità di raccolta	A mano, in piccole cassette, con selezione dei grappoli in più passaggi per raccogliere di volta in volta solo quelli perfettamente maturi
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Dolci al cucchiaino, torte con frutta secca, fegato grasso d'oca o anatra, formaggi erborinati. Prezioso con cialda croccante al torroncino con zabaione al Marsala, foie gras in salsa di mele e zafferano, sbrisolona alle nocciole, erborinato affinato sulle bucce del Ramandolo

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