

# Arteus

I.G.T. Venezia Giulia



"Nasce con la voglia di distinguersi esaltando la sua territorialità.

Vitigni ormai friulani che insieme esprimono la terra, il sole ed 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."

Gianni Menotti

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** Il profumo spazia tra frutta matura, canditi, fiori secchi e crema al limone. Cremoso e complesso. Secco all'ingresso evolve con morbidezza e persistenza. Ha carattere e corpo spiccati, uniti ad una gradevole acidità.

**Vitigno:** 40% riesling renano, 40% chardonnay, 20% tocai friulano.

**Denominazione:** I.g.t. Venezia Giulia.

**Giacitura:** vigneti situati tra i 150 ed i 180 m s.l.m. esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marne ed arenarie di origine eocenica.

**Affinamento:** I vini riposano 7 mesi sulle fecce fini in vasca d'acciaio e barrique, poi almeno 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita.

**Anno d'impianto:** 1975/1976/1979

**Primo anno di produzione:** 2015

**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di settembre

**Vinificazione:** In bianco con spremitura soffice delle uve e fermentazione in acciaio a 16°C di temperatura. Una modesta percentuale viene fermentata in barrique. Le tre varietà vengono vinificate separatamente ed assemblate in seguito.



Spazia tra frutta matura, canditi, fiori secchi e crema al limone. Cremoso e complesso. Crostacei, paste fresche all'uovo e gratinate, pesci grassi al forno o in salsa, carni bianche in orchetta, 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.