

Rosè



"Rosè is the new Black" è la frase che accompagna la nascita del nuovo vino La Viarte; uno spumante rosato ricavato dalla nobile uva dello Schioppettino, vitigno autoctono di eccellenza del Friuli Venezia Giulia.

Colore: colore rosa tenue con riflessi dorati.

Profumo: Profumo armonico, ampio con delicate note di frutta rossa. Gusto fresco con piacevole sensazione dolce nel finale.

Vitigno: Schioppettino 100% (autoctono).

Denominazione: Vino Spumante Brut Rosè

Giacitura: Vigneto situato a 90 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare marmo-soarenaceo.

Affinamento: in bottiglia per almeno 1 mese prima della messa in vendita.

Presenza di spuma: 60 giorni in autoclave, metodo Martinotti-Charmat.

Anno d'impianto: 1982

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 ceppi/ettaro.

Modalità di raccolta: a mano, in cassetta con più passaggi di selezione dei grappoli.

Vinificazione: In bianco con pressatura soffice e separazione delle singole partite secondo gradiente di pressione. Fermentazione in botti di acciaio a 16-17° C.



Servire a 7-8 °C