

# Sauvignon Liende

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Il nuovo nato in casa La Viarte è frutto di un attenta selezione delle uve Sauvignon provenienti dai vigni aziendali più vocati, con un'età media di circa 30 anni. Le diverse epoche di vendemmia delle uve ne garantiscono un'inaspettata complessità.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdi

**Profumo:** profumo intenso estremamente ricco, tipico e riconoscibile; si caratterizza per le leggere ed eleganti note verdi di foglia di bosso e di pomodoro, per le lievi note floreali di sambuco e per quelle potenti e calde di frutta matura. In particolare dall'ananas iniziale si passa al sentore di pesca accompagnato da leggere note aggrumate.

**Gusto:** ottima corrispondenza naso-bocca, si distingue per la grande struttura e la rotondità, accompagnate da una buona acidità e notevole persistenza.

**Vitigno:** sauvignon 100%.

**Denominazione:** D.O.C. Friuli Colli Orientali.

**Giacitura:** vigneto situato a 120 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

**Anno d'impianto:** 1978 / 1979

**Primo anno di produzione:** 2013

**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 spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 18° C.

Affinamento: sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi almeno 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita.

🍷 Servire a 10-12° C  
in calice ampio.

🍴 Ottimo da aperitivo, per antipasti di pesce crudi, ostriche e tartufi di mare, piatti di pesce salsati o bolliti, piatti a base di funghi, minestre, creme e vellutate.