

# ARTEUS BIANCO

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13.5 / 14% Vol.



## VITIGNO

Chardonnay, Riesling Renano e Tocai Friulano – *autoctono* – in percentuali diverse

Allevati con sistema di allevamento doppio capovolto modificato e guyot, la densità di impianto per ettaro è 4.000 ceppi/ettaro.

## ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come “Ponca”, sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

## VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano, segue una pigiatura soffice delle uve con vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Sosta per 6 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, lo chardonnay fermenta in barrique di rovere francese per 6 mesi, segue un affinamento in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino carico, Il profumo spazia tra frutta matura, canditi e fiori bianchi Cremoso e complesso. Secco all'ingresso, evolve con morbidezza e persistenza. Ha caratteri e corpo spiccati, uniti ad una gradevole acidità.

## TEMPERATURA

Servire a 8-10°C in calice ampio.

## INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Arteus Bianco [annata] – D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

## ABBINAMENTI

