

ROSÉ LIENDE

I.G.T. TREVENEZIE

13 / 13.5% Vol.



VITIGNO

Schioppettino

Vigneti allevati con sistema di allevamento doppio capovolto modificato e guyot, la densità di impianto per ettaro è 3.500 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. 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 brevissima macerazione sulle bucce, la vinificazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Sosta per 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio con successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa ramato tenue e cristallino, al naso si presenta con delicati sentori di ribes e fragoline di bosco, fresco e vibrante al palato, sapido e minerale, termina lungo e piacevole.

TEMPERATURA

Servire a 8-10°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Rosé Liende [annata]
I.G.T. Trevenezie - La Viarte

ABBINAMENTI

