

SIÙM RISERVA

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

11 / 11.5% Vol.



VITIGNO

Picolit e Verduzzo – *autoctoni*

Allevato con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot.

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 tardivamente a mano in piccole cassette, selezione accurata dei grappoli in più passaggi per raccogliere di volta in volta solo quelli perfettamente maturi. Le uve vengono poste in graticci e appassite in fruttai arieggiati naturalmente dove calano di peso del 50% circa, la pigiatura avviene a dicembre e la fermentazione ha luogo in barrique di rovere francese in ambienti a temperatura di circa 15 gradi.

La fermentazione è molto lenta ed alla fine il vino prosegue l'affinamento in barrique di rovere francese per un altro anno insieme alle sue fecce fini.

Prima della commercializzazione si procede con un ulteriore stabilizzazione in bottiglia per almeno 2 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo ambra, brillante e seducente. Profumo intenso ed eccellente, bouquet ampio e concentrato. Si rincorrono sentori di frutta disidratata, albicocca, dattero, fichi e miele, avvolti da lievi note agrumate e tropicali. Al gusto è dolce, grasso e ricco di fascino, morbido e carnoso, un'armonia di sensazioni che sorprende per la sua delicata ma intrigante persistenza.

TEMPERATURA

Servire a 10°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Siùm Dolce Riserva [annata] – D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

ABBINAMENTI

