



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

## Siùm · DOC Friuli Colli Orientali

### La Viarte

Typ	Süsswein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Colli Orientali del Friuli
Klassifikation	DOC Friuli Colli Orientali
Rebsorte	Picolit 50% / Verduzzo Friulano 50%
Weinberg/Boden	Sandsteinböden aus den Eozän
Erziehungssystem	Guyot
Rebstockdichte	5'000 Reben/ha
Hektarertrag	30 Doppelzentner Trauben
Weinlese	Von Hand; Ende September - Mitte Oktober
Vinifikation	Auslese der besten Trauben. Trocknen der Trauben bis Dezember (bis zu 55% Gewichtsverlust). Leichtes Quetschen und Vergärung des Traubengutes in Eichenholzbarriques bei in Räumen mit 15° C Umgebungstemperatur.
Ausbau	18 Monate in Barriques und 1-2 Jahre Flaschenreifung
Alkoholgehalt	12.5%
Trinktemperatur	10-12° C
Lagerung	> 10 Jahre
Gebinde	37.5 cl. – 6er Karton

#### Besonderes

Siùm bedeutet auf Friaulisch Traum. Und genau das ist dieser betörende, sinnliche Wein. Das Trocknen des Traubengutes führt zu einem reichhaltigen Wein mit Dichte und Struktur. Die über einen langen Zeitraum erfolgende, harmonische Verbindung der beiden Traubensorten verleiht diesem Nektar einen einzigartigen Ausdruck.





Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · [info@promagx.ch](mailto:info@promagx.ch) · [www.vignavitevino.ch](http://www.vignavitevino.ch)

---

## VIGNA VITE VINO

### Degustationsnotiz

Bernsteinfarben mit brillanten goldenen Reflexen. An der Nase voll und reichhaltig, mit schöner, Eleganz verleihender Säure. Noten von Trockenfrüchten, Aprikose, Datteln und Honig mit leichten Anklängen von Zitrus-, sowie tropischer Früchte. Am Gaumen delikater und harmonischer mit einer perfekten Balance und grosser Eleganz. Betörender, sehr lang anhaltender Abgang.

### Genussempfehlung

Blauschimmelkäse, Gänseleberpastete, Mürbeteigkuchen, Meditationswein